

新疆羊肉如何做好吃

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/0c03be15e2be46a6e8931b8e2b8593ad.html>

范文网，为你加油喝彩！

- 1、材质:生姜一排线练习小块，葱一根，花椒5到6粒，盐少许，洋葱半个，胡椒粉春节放假安排20211小勺，香菜少许，恰玛古2个，黄萝卜一根。
- 2、先把羊肉泡在冷水里两个小时，每隔一个小时换一次水。
- 3、锅中冷水放入武大郎的老婆是谁羊肉开大火煮开，涌现血沫后关火，捞出羊肉用温水冲刷清洁。
- 4、另起锅，放入羊肉，锅中加白水寨风景名胜区温水漫过羊肉，到场姜片，葱段，胡椒，花椒粒，大火煮开转中火至狼人大战小火炖1小时。
- 5、黄萝卜和恰玛古洗净，切菱形块，倒入锅中，加小半勺胡椒粉，适量盐持续小火炖半个小时。
- 6、捞出羊肉入盘，撒上洋葱丝和香菜，手抓清炖羊肉开吃。

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发