

羊杂汤

食材：羊杂、白萝卜、葱花、香菜、烙饼

目标：汤浓、味鲜。

做法：

- 白萝卜洗净、去皮、切丝，然后放在热水中焯水，去除白萝卜的臭味、辣味。
- 羊杂洗净后，冷水焯水（冷水中放入料酒、生姜），撇去浮沫，温水洗净，然后用油煸炒，把多余的水气煸出去，煸到羊杂微微变黄，煸的过程中可以来点白酒去除异味。
- 把羊杂煸好后，不要取出，直接向锅中倒入热水，接着倒入白萝卜丝，煮15分钟。
- 调味：盐、胡椒粉，放入葱花、香菜。

注意事项：

- 买羊杂时，尽量买整的，自己回来切，可以买羊肺、羊心、羊脑、羊脸、羊肠、羊肚。
- 买煮熟过的。