

老妈柿子炖牛肉

老妈柿子炖牛肉：48元/例

大厨炖牛肉：78元/例

做法

- 牛肉切条，再切块。
- 西红柿切成滚刀块。剩一个西红柿切成丁。
- 准备点大块葱姜和香叶。香叶和牛肉是绝配，可以多放一点。八角放不放都行。
- 牛肉凉水下锅，焯水。炒两分钟，打去浮沫，倒出控水。
- 重新起锅，放入油，再放入葱姜香叶煸炒，再放入西红柿丁，炒透。
- 然后锅中放入牛肉，开始炒，多炒几分钟，这一口感好，还可以去除牛肉的腥味。
- 然后锅中添水，最好添开水。一次性把汤添足。
- 放入白胡椒粉、盐、白糖、点一点老抽做底色，大火烧开转小火，盖上锅盖咕咚1.5小时（高压锅的话压28分钟）
- 最后把滚刀块的西红柿放入锅中，放入盐、味精或鸡精。开中大火咕咚西红柿，同时让汤汁变浓稠。
- 让柿子粘粘糊糊时，出锅装盘，撒上香葱花、香菜，好看又提味。