

腐竹炖牛腩



准备食材：牛腩，腐竹，姜片，葱结，蒜瓣，葱花。

做法步骤：

- 1、牛腩清洗干净切成小块，冷水下锅焯水，放入料酒、葱结、姜片去腥，煮开后撇掉浮沫，再将牛腩捞起，用温水清洗干净控干水分。
- 2、起锅烧油，油热后放入蒜瓣和姜片煸炒一下，炒香后放入牛腩翻炒片刻，然后加入酱油、番茄酱翻炒均匀至入味和上色。
- 3、接着放入适量的热水没过食材，炖煮一个小时。时间到，再放入提前洗净切段的腐竹，小火焖煮十分钟左右。
- 4、腐竹焖煮入味后，开中火收汁，最后撒上食盐翻炒几下，撒上葱花即可出锅开吃。