

涼拌牛腱

材料:

牛腱子肉，鹵料包，生抽，老抽，生薑，鹽巴，料酒，香菜，蒜，香油，雞粉，花生

做法:

牛腱子要先鹵好

水煮開，放入料酒生薑先將牛肉用煮 20 分鐘，

撈出，換新水，水開後，將牛肉，生薑，料酒，鹵料包，生抽，老抽，冰糖 放入鍋中，小火煮 3 個小時。

待牛肉爛糊後，關火。牛肉需在湯汁中浸泡 5 個小時，然後放入冰箱冷藏。

冷好後，拿出切片，放入 蔥花，蒜蓉，香菜末，雞粉，白糖，生抽，芝麻油，花生米一起攪拌，最後可以淋上芝麻粒。

喜歡吃辣的朋友可以加辣椒油或者麻椒油。