

大家好，这里是第一名厨，关注我们，会有更多的美食供您参考，让您的生活更加美味

孜然羊肉是由羊后腿肉，香菜叶，孜然，配以各种佐料制作而成，羊肉的肉质细嫩，易消化，蛋白质含量高，孜然也具有理气开胃，驱风止痛的功效。



孜然羊肉

今天就给大家分享一道孜然羊肉，所用食材和调料放在文章结尾，具体做法请看我们的操作



孜然羊肉

先把大葱切成葱花放入料碗中备用，香菜切成小段，放入盘中一半用来垫底，另一半放入料碗中备用。



孜然羊肉

加入半勺食盐增加底味，一勺白糖提鲜，小半勺胡椒粉，小半勺鸡粉，适量料酒去腥，少许生抽调味，用手打匀搅散，使羊肉更加入味，



孜然羊肉

起锅倒入食用油，油烧至四成热时，下入切好的羊肉片，用勺子轻推划散，滑油四十五秒左右，炸制羊肉金黄色时，就可以捞出控油。



孜然羊肉

再加入少许红油和芝麻油，放入备好的香菜叶，（如果不喜欢香菜的朋友，可以用洋葱来代替），再上火翻炒几下，就可以出锅装盘了。



孜然羊肉

下面是所用到的食材和调料，仅供大家参考

食材：羊肉半斤，香菜二两，大葱白，白芝麻，鸡蛋，干淀粉

调料：食盐，白糖，胡椒粉，料酒，生抽，鸡粉，辣椒面，孜然粉，芝麻油，红油

感谢大家的观看，如果喜欢我们的文章，请帮忙点赞和转发，敬请关注第一名厨，我们下期再见