

导语：炖羊肉，记住不要放大料！放了会毁一锅好汤，教您正确做法

秋天来了，寒意越来越浓，每天早晨出门、晚上回家都要记得穿件外套，别着凉了，凉气入体很容易中招生病，在饮食上多注意，每天做饭可以多做热乎的饭菜，比如炖菜、炖汤都挺好，暖身不受凉。推荐大家在家做炖羊肉，暖身暖胃，秋季食用再合适不过了，一直到冬季都可以食用，平常在家可以经常做，热气腾腾的羊汤里泡点馍馍，吃起来十分享受。



大料是什么？它就是我们常见的八角，通常在炖肉、卤肉的时候放几个进去，用来增加香气，比如红烧肉、卤牛肉都要用到八角，它是家中常备的香料之一。

说到这里有人要问了，炖猪肉炖牛肉都可以放大料，为什么炖羊肉不能放？

有句老话“猪不椒、羊不料”，说的意思就是炖猪肉不能放花椒，炖羊肉不能放大料，如果放了就会让肉让汤变得难吃难喝，可见炖羊肉放大料不好吃，已经有前辈人实践过的，听老话绝对没错。



有人要问了这不能放，那也不能放，到底可以放什么呢？只有羊肉怎么去膻？

记住一个原则炖羊肉调味料越少越好，可以放盐、白胡椒粉、香菜、生姜、葱、花椒、山楂、辣椒，这些放进羊肉汤里，去腥增香，牢牢记住别弄错了。

知道了什么可以放什么不可以放，那么具体怎么做呢？教您正确做法，快来看看。



炖羊肉看起来是不是很简单，比炖猪肉炖牛肉都简单，很多朋友做不好，其实很多时候都是想得太复杂了，实际上越简单越好吃。牢记炖羊肉一不放，便可以轻松做好，有机会试试看。分享就到这里了，喜欢我，就请关注我吧。