



## 孜然牛肉

好的羊肉不好买，拿个孜然牛肉来冒充一下，o( \_ )o...

### 原料：

1 磅牛肉（约 454 克）  
2 茶勺料酒  
0.5 茶勺蒜粉  
0.5 茶勺姜末  
2 茶勺酱油  
1 小把孜然  
几个干红辣椒  
1 点点白芝麻  
盐和油适量



### 做法：

把牛肉切成小块，加料酒，酱油，盐，蒜粉和姜末，拌匀，密封，放冰箱过夜。

孜然用中小火焙香，与辣椒一起倒入咖啡研磨机，打成孜然辣椒粉。

锅里下油，烧热，下牛肉，略炒至表面发白，盛出，滤掉渗出来的汤汁，等锅内油再度烧热，重新将牛肉到回锅里，大火爆炒到表面金黄，（这么做是为了尽量使牛肉外焦里嫩），下孜然辣椒粉，撒入芝麻，翻炒均匀便可起锅。

