

拴嘴驴来教您怎样做健康的熟驴肉

产品名称	拴嘴驴来教您怎样做健康的熟驴肉
公司名称	海兴县鼎晟龙食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省沧州市海兴农场孔庄子七队
联系电话	13833755121 13521587876

产品详情

说到驴肉我们都知道它在肉食类中的好东西，驴肉在人们的心中地位很高，可是又对它比较陌生，我们在市面上好多又不知如何辨别是否真假驴肉，因为有好多商家拿骡马肉来冒充驴肉的，没关系，我们可以拿拴嘴驴的生驴肉自己回家来做健康营养的熟驴肉，拴嘴驴来给大家分享一道简单健康的熟驴肉如何做成的。

需要用到的材料：鲜驴肉、白酒、盐、耗酒、生抽、八角、花椒、陈皮、山楂、甘草、冰糖、葱、姜。

制作方法：

第一步：把生驴肉放到清水里泡上一个上午，用来去掉驴肉里面带的有血水。

第二步：将驴肉捞出，用刀切成大概巴掌大小的小块。把姜切成片，把葱切成段。

第三步：往锅里面倒入大半锅的清水，倒进去一点白酒，放上一点点姜片（不要一次性全部放完）。

第四步：把生驴肉放到锅里面，用大火将清水烧开，水烧开之后换成小伙继续煮，直到锅中出现大片的血沫，然后关火将驴肉捞出。

第五步：把抄好的驴肉放到高压锅里，倒进去八角，桂皮，花椒，山楂等香料，在倒上一大勺的白酒，淋上老抽，耗酒，生抽，盐和冰糖等调料，最后倒进一些开水，撒上葱段和姜片。

第六步：用高压锅煮上1小时左右，关火之后焖上一下午。

第七步：将酱驴肉捞出，等凉了之后切成薄片就可以吃了。

一道美味的熟驴肉

让我们认识了拴嘴驴，从此不在对我们心中地位很高的驴肉感到陌生。驴肉做成的美食有很多，拴嘴驴会继续为大家分享，带大家走进健康养生。