

今天给各位分享干辣椒芋儿烧肉做法的知识，其中也会对干辣椒芋儿烧肉做法大全进行解释，如果能碰巧解决你现在面临的问题，别忘了关注本站，现在开始吧！

## 本文目录

- [1. 兔子肉与什么绝配？怎么做？](#)
- [2. 芋头红烧肉的做法王刚](#)

## 兔子肉与什么绝配？怎么做？

兔子肉有个名字叫“君子肉”，也就是说它不论跟别的什么肉搭配，就是什么肉的味。

小时候家里常年养兔子，因为兔子的饲料比较好找，而且孩子们也喜欢玩。一般到过年的时候，就会杀兔子吃肉。因为兔子的草腥味比较重，所以需要浸泡至少一晚上，中间换几遍水。

我们这里以前有一个饭店，他家就有一道招牌菜，名字叫做“半只兔子半只鸡”，这道菜属于所有客人去他家必点的菜，而且的确够美味。所以我觉得兔子肉跟鸡肉搭配最美味！

## 兔子肉怎么做

【主料】兔子半只，小鸡半只

【配料】葱姜蒜，干辣椒，香菇

【调料】盐，料酒，生抽，老抽，白糖，鸡精，胡椒粉，大料一瓣

## 【做法】

兔子肉浸泡去血水以后，剁成小块，鸡也用同样的方法处理干净。锅中入水，把鸡块和兔子块入凉水锅中焯烫，打净浮沫后捞出用温水清洗干净。锅中入油爆香葱姜蒜、干辣椒和大料瓣，把鸡块和兔子块入锅，开小火慢慢煸炒出水汽。鸡块和兔子块煸炒变色后，烹入料酒、下白糖、生抽，继续煸炒至上色后，添入开水，滴几滴老抽调色，大火烧开后转小火慢炖。锅中汤汁炖至一半时，加入泡发好的香菇，加盐、胡椒粉调味，继续焖至汤汁浓稠时加鸡精出锅即可。【制作要点】兔子现在一般很难买到新鲜的，所以选择用凉水下锅焯烫一下。如果是新鲜的现杀的兔子，可以用凉水浸泡去草腥味，中间多换几遍水，不用焯烫了！兔子和鸡一起下锅后，一定

要用小火慢慢煸炒，把水分炒出来的同时，也可以把兔肉和鸡肉炒香，并且可以去除两者的腥味。用高度白酒代替料酒来烹锅，去腥效果更好，并且有白酒特殊的味道在里面，也是非常不错的。炖鸡和兔子时水量要一次加足，没过鸡和兔子为好。避免中途水烧干添汤，影响这道菜的味道。因为兔子比较耐煮，所以注意炖煮的时间，防止兔肉不烂、咬不动。【美味小贴士】兔肉是营养非常高的肉类，脂肪含量特别低，特别适合减肥，怕长胖的爱美人士食用。兔子一般和什么肉炖就是什么味，加上自身脂肪含量少，显得不够香。一般家里炖的时候，都会加点肥猪肉一起炖，给它提提香。现在也可以选择这种方法。【半只兔子、半只鸡的特点】

兔子基本都是鸡的香味，但是吃起来肉质特别的细嫩，而且鲜香入味，下饭绝配。

总结一下制作兔子的要点:兔子的清理去腥是兔子入菜的关键兔子不论炒制还是炖制，最好搭配一点其它的肉类，可以增香提味制作兔子时火候一定要到，否则兔子不太容易烂关于兔子怎么做菜好吃，就跟大家分享到这里。当然兔子的做法还有很多，但是我始终认为兔子还是应该炖着吃美味。

## 芋头红烧肉的做法王刚

### 用料

五花肉1斤，

芋头300克，

葱姜3适量，

冰糖五六块，

八角香叶几片，

味极鲜酱油2勺，

红烧酱油1勺，

料酒2勺，

### 做法步骤

1、将肉切成块，芋头去皮切滚刀块，

- 2、将肉焯水，加入葱姜料酒去腥，去掉浮沫捞出备用，
- 3、锅内热油加入冰糖炒糖色，
- 4、将肉加入翻炒至表面金黄，
- 5、加入生抽老抽料酒，
- 6、翻炒至肉上色，
- 7、锅中加入开水没过肉，加入葱段姜片八角香叶，大火烧开转中小火炖煮40分钟左右，
- 8、将芋头加入肉中拌匀，继续炖煮20分钟，
- 9、炖至肉软烂，芋头软糯熟透即可肉中拌匀，继续炖煮20分钟，
- 9、炖至肉软烂，芋头软糯熟透即可

文章到此结束，如果本次分享的干辣椒芋儿烧肉做法和干辣椒芋儿烧肉做法大全的问题解决了您的问题，那么我们由衷的感到高兴！