# 红烧肉的4种做法

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2024-11-07

*红烧肉的4种做法（精选4篇）红烧肉的4种做法 篇1 原料：五花肉500克、酱油3汤匙、绍酒2汤匙、 糖3汤匙、大料2颗、盐适量、葱段、姜片各适量。 制作过程 1、将猪肉洗净切成适当大小的块，放入开水锅中煮5分钟，用清水洗净，待用; 2、炒锅...*

红烧肉的4种做法（精选4篇）

红烧肉的4种做法 篇1

原料：五花肉500克、酱油3汤匙、绍酒2汤匙、

糖3汤匙、大料2颗、盐适量、葱段、姜片各适量。

制作过程

1、将猪肉洗净切成适当大小的块，放入开水锅中煮5分钟，用清水洗净，待用;

2、炒锅置中火上，倒入3汤匙油，放入糖加热，待糖完全熔化并在其边缘冒出细小的气泡时，倒入煮好的猪肉;

肉块煸炒5分钟，将糖色均匀地炒在肉块上，把锅中的油倒掉一些，下葱段、姜片、大料略炒，加酱油、足量水;

和适量盐，用旺火烧开后，转用小火焖烧至猪肉熟烂，出锅即可。

★：给猪肉上糖色时，一定要充分煸炒;倒掉一些油，是为了避免成菜后过于油腻;加水要尽量一次到位，

焖烧过程中如需加水，则一定要加开水;有条件的朋友，可在加大料时也加些茴香。

红烧肉的4种做法 篇2

砂锅红烧肉

做法

1.带皮五花肉洗净，切块，放进砂锅;

2.砂锅里放姜、冰糖、老抽、香菇切片、栗子、桂皮;

3.砂锅里放少量水(500克肉、若干香菇等配料，放一碗水);

4.先用大火把锅烧开，然后转小火20分钟;

5.20分钟后留守在灶旁边，稍微开大火，在锅要干没干之际，关火。

优点：快、香、解馋;

综述：可以视自己口味加入香菇、栗子等配料，以及酌情增减冰糖的量。

红烧肉的4种做法 篇3

苏式红烧肉

1.带皮五花肉洗净，切成麻将块;干山楂片冲水洗净。

2.盆中装入凉水，加入一大勺料酒，放入五花肉块，浸15分钟。

3.将浸好的五花肉块和干山楂片放入砂锅里，加入足量的水，至少高过肉块两寸以上。

4.大火烧沸30分钟，中间不断用勺子撇除表层浮沫。

5.转小火微沸，一个半小时。(中间我加盖了超市里买来的滤油布，帮助去掉一些油份，没有的话可以不用。)

6、转入炒锅中，倒入老抽一大勺，中火烧30分钟至汤汁收浓。

7.加入冰糖。

8.烧到汁浓，加点盐调整一下味道，最后点香油出锅。

红烧肉的4种做法 篇4

特色：成菜整齐，色泽棕红，肉质松软，板栗清酥

原料：带皮五花肉750克，板栗300克，湿淀粉25克

制作：猪肉切块，用糖色腌匀，放入油锅中稍炸后捞出.葱姜入锅稍炒，倒入料酒，酱油，鸡汤，随后将猪肉，精盐，味精，八角，桂皮依次下锅烧开，移至小火烧.板栗用温油稍炸，等肉将烂时下锅同煮，等肉烂时加入湿淀粉即可。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！