



酱牛肉



黄豆酱



调味品

食材和烹制工艺完美叠加

科尔沁酱牛肉让人回味无穷

本报记者 王丰

对于一个爱吃肉的人来说,酱牛肉简直就是餐桌上的美味,能吃到这样的美味确实是一种享受。

牛肉哪里都有,一个地方有一个地方的特色,而科尔沁酱牛肉就是无数肉食主义者心头的白月光。

好的食材孕育好的菜品。科尔沁草原地处北纬42度世界黄金畜牧带,这里的黄牛以膘情好、牛龄小、出肉率高、肉质细嫩著称。1990年“科尔沁牛”被内蒙古命名为“科尔沁牛”乳肉兼用品种;2002年被国家科委和农业部联合命名为“中国西门塔尔牛——草原类型群”

乳肉兼用品种;2017年科左后旗列入全国首批养殖大县名录;2018年通过生态原产地保护产品认证。

酱牛肉的制作过程看似简单,实则蕴含着丰富的学问。酱牛肉要选择牛腱子肉,将其洗净切割成大块,浸泡在清水中3-5小时,每隔1小时左右换次水,直到水的颜色不浑浊为止;大葱切段,姜切片,大蒜拍扁,准备好冰糖、红干椒、桂皮、八角和香叶;碗中加入黄豆酱、生抽、料酒等调味品,混合搅拌均匀;将牛肉块放进锅中,再把所有的辅料和调好的酱料倒进去进行腌制1小时;然后将烧好的热水倒进锅中与牛肉持平,盖好锅盖

放到炉火上大火炖至上汽,然后改中小火炖煮2小时;待锅内温度自然降低后打开锅盖,开大火收至汤汁浓稠状关火。牛肉先不要捞出,在汤料里浸泡着彻底晾凉,然后捞出切片装盘即可。

制作酱牛肉的关键在于耐心,长时间腌制有助于加深牛肉内部的味道层次,采用低温慢炖的方式可以使牛肉达到最佳软糯度,同时保留住原有香气。

科尔沁酱牛肉之所以能让人如此难忘,关键在于其选材与制作工艺。它选用的是科尔沁草原上的优质黄牛,这种牛肉肉质紧实、肌肉纤维细腻,是制作酱牛肉的上乘之选。在制作过程中,要严格

遵循传统酱卤工艺,经过多道工序精心腌制、炖煮,使牛肉充分吸收调料的香气,达到入口即化的口感。

在寒冷的冬日里,一盘酱牛肉不仅能够温暖身体,还能慰藉心灵。无论是忙碌一天后的自我犒赏,还是与家人朋友共享的美好时光,这道菜都能带来满满的幸福感。当然,制作这道菜的过程也是一种享受,从食材的选择到烹饪的每一步,都能感受到美食带来的乐趣。

酱牛肉不仅是一道经典的家常菜,更是一种生活态度的体现。它告诉我们,即使是最平凡的食材,只要用心烹饪,也能变成餐桌上的美味佳肴。



诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强