

进入寒冷的冬天以后，你家里有人在对羊肉进行食用吗？作为一种性温的肉类食材，其与很多肉类食材进行对比的时候，冬天吃羊肉的话，就能对我们的身体，提供丰富的热量，让我们整个冬天都暖暖的。



4种能让羊肉不腥，不膻的香料，记得收藏

一、陈皮

在做羊肉的时候，陈皮是必须要加入的，因为陈皮有着非常好的去膻味作用，这样一来就能将羊肉中的膻味有效去除。除此之外，陈皮还有很好的解油腻作用，这样做出来的羊肉，口感就不会油腻。

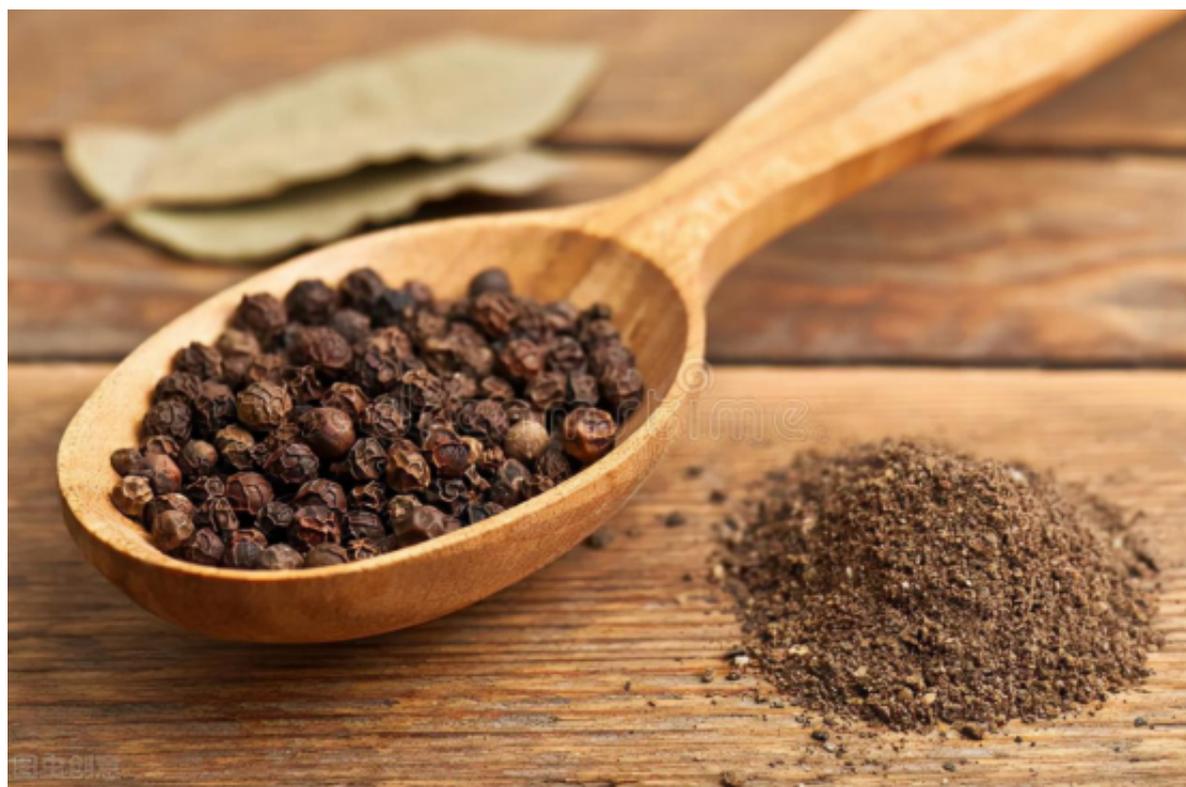
在选用陈皮的时候，很多人都以为，放得越久的陈皮就越好，其实并不是这样的。相比较于放得久陈皮时，香味足的陈皮，才是最适合用来祛膻的，大家一定要牢记。



三、小茴香

在做羊肉的时候，一定要记得加入小茴香，因为小茴香的加入，能使得羊肉的味道，变得特别好吃，这可是羊肉味道好吃的关键香料。但是在加入茴香的时候，我们也要注意了，因为茴香品种有两种，小茴香和大茴香。

在面对这两种种类的茴香时，只能采用小茴香去对羊肉调味，而不能用大茴香。因为大茴香味道特别重，很容易就会影响，羊肉本身的味道，只有用小茴香，才能达到调味的效果哦。



不放香料，也能做出不腥、不膻的羊肉串

一、浸泡

首先准备好的羊肉，我们要先给他剁块，然后往羊肉中加入适量的温水，水温在45度左右即可。因为在温水的作用下，羊肉中所富含的血水，就会被泡发出来，这些淤血就是羊肉腥味的主要来源。

在对羊肉浸泡的时候，我们可以用温水，反复浸泡个两三遍，直到温水变清为止即可，这样一来羊肉中的腥味，就能被去除掉70%左右。切记，羊肉浸泡时，不能用热水，也不能用冷水哦。



炖羊肉汤的制作步骤，汤鲜味美，喝汤又吃肉

【原料】：羊肉，高度白酒，白醋，食用油，白萝卜

【制作】

- 1、首先，我们要准备适量羊肉，把羊肉剁快以后，用温水给它泡上两个小时以上，将里面的血水泡出。在泡羊肉的时候，为了防止细菌滋生，请记得再加入一些高度白酒。
- 2、泡发好以后的羊肉，我们要给他冷水加入锅中，然后加入一勺白醋，并开大火把羊肉中的血沫给它煮出，这样一来就能把羊肉中的腥味，去除大半。
- 3、羊肉焯水好后，给他控水捞出，再用凉水过一下备用。



好了，以上就是
今天我要给大家分享的，一些有
关炖羊肉的知识，
你以前在做羊
肉的时候，有没有掌握一下
，这些羊肉的烹饪知识呢？
按照这些小技巧，去对羊肉进行制作的话，不管你怎么做，羊肉味道都很好吃。

关于更多做羊肉的技巧，你
那里是否有更好的方法呢？也可以为我们分享一下，让我们大家都学一学。