

【文哥烤秘籍】2014/9/3

@Dalianapple

首先是把羊排洗净脱水切好



腌制羊排的调料（超市都有卖的）~

玉米淀粉、烧烤酱、葱姜蒜粉~

玉米淀粉一小茶勺就可以~淀粉主要起到收汁作用~

放多了就会影响口感~

切记不要用地瓜淀粉这种粉特别粘~

烧烤酱、葱姜蒜粉按羊排多少和个人口味添加~



烤肉酱的成分：酱油、净化水、白砂糖、盐、米酒、芝麻油、蚝油、洋葱、大蒜、芝麻、黑胡椒粉、辣椒~



调料和匀倒入羊排继续和匀~腌制 20 分钟就可以穿串了



要是用铁钎子最好穿上这样容易翻转~羊排烤到变色时撒上盐、孜然、辣椒面~再继续烤至金黄即可~要注意多翻转羊排~

