# 学红烧肉记作文500字(三篇)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2025-07-02

*学红烧肉记红烧肉小学一 红烧肉是热菜菜谱之一。以五花肉为制作主料，最好选用肥瘦相间的三层肉(五花肉)来做。红烧肉的烹饪技巧以砂锅为主，肥瘦相间，香甜松软，入口即化。红烧肉在我国各地流传甚广，是一道著名的大众菜肴。大家知道怎么做正宗的红烧肉吗...*

**学红烧肉记红烧肉小学一**

红烧肉是热菜菜谱之一。以五花肉为制作主料，最好选用肥瘦相间的三层肉(五花肉)来做。红烧肉的烹饪技巧以砂锅为主，肥瘦相间，香甜松软，入口即化。红烧肉在我国各地流传甚广，是一道著名的大众菜肴。大家知道怎么做正宗的红烧肉吗?下面跟着网小编一起来学习做好吃的红烧肉吧。

。

1、原料图如图所示。

2、五花肉切麻将大小的块，冲洗干净后，放一汤匙料酒，浸泡一小时。捞出来沥干。

3、锅里放油煸炒肉块到微黄。

4、放入干辣椒，草果，八角，姜，炒出香味。

5、放料酒两汤匙，炒几下，再放老抽，生抽，炒匀。

6、放入开水，淹没肉，转入砂锅煨两个小时调入盐。

7、煨到酥烂的五花肉，放冰糖大火收汁，晃动锅，不要翻动。

8、到汤汁均匀的裹在肉上就好了!放点味精提味。

将五花肉切成麻将大小的方块，放到锅里煮5分钟后将肉取出，用凉水冲净盛盘待用。

将锅洗净置小火上，锅里放少许底油，随后在油里加20克白砂糖，并用勺子快速搅拌。待糖化开冒泡，再放50克水，搅匀后把汁盛入碗中待用。

锅里放油100克，待油烧至8成热，倒入肉块。同时放大葱段50克，生姜片30克，与肉块搅拌翻炒。一分钟后，酱油分次滴入锅中染色。当肉块变成金黄，再加水没过肉块。随后加适量精盐与准备好的糖汁，不宜过多，有点甜味即可。最后再放5粒八角，一段桂皮，用小火煮。当肉块变软，一盘香喷喷的红烧肉便大功告成了。

1.将带皮五花肉切成方形块，葱、姜切成大片。

2.锅内放油烧热，放入白糖翻炒，待变成糖色时放入肉块，加水适量，用酱油、精盐、白糖、葱片、姜片、八角、香叶调味，改小火焖1--1.5小时即成。

五花肉，红糖，大料，味精，葱，姜，蒜。

1.先放油，加入红糖，熬至起沫，加肉炒出油后，加料酒等作料，煸炒出香味。

2.在锅中加入开水，大火炖2-3分钟。

3.大火烧制后改小火，慢炖2-3小时。

4.最后大火收汁，加味精出锅，即成。注 (加盐增加鲜味)。

1.五花肉洗净切成小丁;

2、锅里放一小勺油烧至微微热，放入冰糖翻炒，至冰糖完全融化;

3.将肉丁倒入翻炒，使之均匀的裹上糖浆;

4.掺入适量的开水，加生抽，烧卤调味包;

5.盖上锅盖，小火焖40分钟左右至汁收干即可。

精品五花肉、炖肉料包、葱、冰糖、茶叶。

葱姜蒜、八角、豆蔻、砂仁、桂皮、香叶、陈皮、干辣椒、白砂糖、盐、酱油、绍酒。

步骤1、五花肉切条放入凉水中焯去血末。

步骤2、焯水定型。(千万不要切好块再焯，那样烧出的红烧肉该没型了，成品可就不漂亮了)

步骤3、捞出后晾凉切一样大的方块;

步骤4、锅中放少许油，煸香葱姜蒜香料;

步骤5、放入肉块煸炒(煸炒出肉里的油);

步骤6、锅中放少许油倒入白砂糖炒糖色;

步骤7、炒到白糖变成枣红色关小火;

步骤10、最后加酱油调色，加盐调味;

步骤12、改回炒锅大火放冰糖使汁粘稠即可出锅，香葱段点缀。(汁浓味香，浇在米饭上超过瘾。)

红烧肉的做法各地也会稍有不同。南方习惯用酱油(老抽)调色，而北方则偏爱炒糖色儿。原料一般选用上好五花肉(所谓上好五花肉要层次分明，一般五层左右为佳，故名“五花肉”)，或者“坐臀肉”(即后臀尖)。可放入白菜、豆腐、土豆、胡萝卜等蔬菜一起煮炖，能变化出多种好吃的炖肉菜。

炖肉时最好用冰糖，比白糖做出来的颜色要亮，好看，而且口感也更好。

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;

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。

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。

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。

带皮猪五花肉1000克。

白菜心20个。

植物油1000克(无损耗)，白沙啤酒100克，盐8克，味精1克，鸡精粉1克，胡椒粉1克，糖10克，酱油10克，姜15克，葱15克，香油、桂皮、八角、整干椒各6克，甜酒汁10克。

1.五花肉烙尽余毛，入热水中刮洗干净，切成2.5厘米见方的块，用啤酒、甜酒汁、酱油腌渍。

2.姜拍破，葱打结，白菜心洗净待用。

3.锅置旺火上，放入植物油，烧至七成热时下入五花肉炸成金黄色捞出，沥干油分。

4.锅内留少许底油，将白糖炒出糖色后加入啤酒、酱油、桂皮、整干椒、八角、姜块、葱结、清水、盐、味精、鸡精粉，烧开后倒入高压锅内，再放入炸好的五花肉(汤汁以平齐原料为准)，盖好锅盖，旺火烧沸上气后压17分钟取出。

5.锅内加底油，下入白菜心、盐，炒至断生入味后围入盘中，再将五花肉整齐摆入盘内，淋上原汁即成。

色泽红亮，酥烂不腻。

注：此菜系改良后的红烧肉，市场供应节奏快，经济效益佳，深受食客喜爱。

猪肋条肉(五花肉)：猪肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血;具有补肾养血，滋阴润燥的功效;但由于猪肉中胆固醇含量偏高，故糖尿病、肥胖人群及血脂较高者不宜多食。

中医认为，猪肉性平味甘，有润肠胃、生津液、补肾气、解热毒的功效，主治热病伤津、消渴羸瘦、肾虚体弱、产后血虚、燥咳、便秘、补虚、滋阴、润燥、滋肝阴、润肌肤、利小便和止消渴。猪肉煮汤饮下可急补由于津液不足引起的烦燥、干咳、便秘和难产。

⒈ 猪肉的吃法繁多，烹制方法更是令人眼花缭乱。从营养保健角度说，以炖、煮、蒸为好，炸和烤最差。因为在炸、烤的高温下，肉的蛋白质会变性生成苯并芘等有致癌作用的化学物，故应尽量避免，烧焦的肉是不能吃的。煮烂的肉较易消化，蛋白质水解成氨基酸溶入汤中，汤不只味鲜，还富有营养，而且，经4～5个小时的炖煮，肉中的胆固醇含量能减少50%以上。

⒉ 猪肉烹调前不要用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳;猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有寄生虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝脏或脑部寄生有钩绦虫。

⒊ 猪肉属酸性食物，为保持膳食平衡，烹调时宜适量搭配些豆类和蔬菜等碱性食物，如土豆、萝卜、海带、大白菜、芋头、藕、木耳、豆腐等。

适宜：气虚质、气郁质、阳虚质、平和质

禁忌：湿热质、痰湿质、血瘀质

⒈ 一般健康人和患有疾病之人均能食之，但食之过多，便使人摄入了过多热量，多余的热量转化为脂肪在人体内储存，就致人肥胖，肥胖则易发多种疾病;多食或冷食易引起胃肠饱胀或腹胀腹泻;对于脂肪及猪油，患高血压或偏瘫(中风)病者及肠胃虚寒、虚肥身体、痰湿盛、宿食不化者应慎食或少食之。

⒊ 对湿热偏重、痰湿偏盛、舌苔厚腻之人，忌食猪肉。

⒋ 猪皮和猪蹄具有“和气血、润肌肤、可美容”的功效，爱美的女性可多食用猪皮和猪蹄。

**学红烧肉记红烧肉小学二**

北京的烤鸭、内蒙古的小肥羊、西安的羊肉泡馍……举不胜举，可是在我眼里，红烧肉才是正宗的美味，它是地地道道的家乡菜。红烧肉是我这里的“食品之王”，因为它有“过夜不坏”的特点，而其它饭菜都没有这种功能。

红烧肉的看相很好。酱红色的红烧肉，浸透在油黄色的汤里，散发出阵阵香味。一块一块的红烧肉表面光滑细腻，一看就让人垂涎三尺！经常让我想起“飞流直下三千尺”这句诗来。

红烧肉不但表面看相好，而且味道非常独特。每次我吃红烧肉的时候都会啧啧赞叹，吃一口满齿留香，吃了第一口就想吃第二口。吃一口肥肉，肥而不腻，入口即化；吃一口瘦肉，爽滑润口，津津有味。我有时候都会怨自己为什么只长一张嘴，要是多长几张嘴能同时吃该多好啊！

有一次，在饭店吃饭时，我无意中发现：太阳光线穿透玻璃照在红烧肉上——太阳也忍不住想吃红烧肉，金光闪闪，像金子一样。因此我给他取名为“黄金肉”。

黄金肉的做法很简单。首先要配备好食材，食材有：肉、大葱、老姜、茴香八角、油、生抽和料酒。我们将肉切块，放进锅里出水，出完水冲洗干净。将油放进锅里，接着放入肉一起炒至微黄，然后全部盛起待用。将锅里放入油用小火熬制。接着再倒入一碗水搅拌均匀，把肉和香料一起倒入锅里，再倒入料酒和生抽。（温馨提示：可以根据自己加辣椒或冰糖，喜欢吃辣的人可以加辣椒，喜欢吃甜的人可以加冰糖。）煮开后改小火慢炖，水烧至一半时，就可以起锅了。一盘色、香、味、形俱全的黄金肉就做好了，做法简单吧！

红烧肉真是名不虚传！现在你一定在流口水吧？心动不如行动。go，咱们一起去吃黄金肉吧！

红烧肉是我们这里很有名气的特色菜。

一碗红烧肉，刚端上桌，一股诱人的香味，就直往你的鼻子钻，想不闻都不行。筷子还没动，看那样子就已经让你垂涎三尺了。你瞧，腾腾热气中，每一块肉都像用棕色颜料染出来的一样，好看极了。

每一块红烧肉切得都很有规律，一部分瘦肉，一部分肥肉。有肥有瘦的红烧肉，口感是最好的，咬上一口，回味无穷呀。

你别以为红烧肉只是把肉放进锅里，放点油盐酱醋就能搞定的。其实这些都是次要的，主要的是火候，焖的时间长了，肉就太烂，或者焦了；烧的时间短，肉有可能不熟。那半生不熟的味儿，跟正宗的红烧肉比起来，就相去甚远了。

在我们家，我老妈做红烧肉的手艺，那真是狗撵鸭子——呱呱叫。只要嘴馋了，我就缠着妈妈做红烧肉。妈妈总是微笑着系上围裙，麻利地把买来的猪肉洗净、切好，放在小瓷盆里。等锅里的油热了，妈妈就捞起肉，抖抖上面的水，轻轻放进锅里。随着“哧哧”的响声，妈妈又娴熟地用小铲子不停地翻拌着，然后再一一加上酱油、味精等作料。盖上锅盖，焖上十来分钟后，一阵香气扑鼻而来，一碗色香味俱佳的红烧肉就烧好了。接下来，就是我大饱口福的时候了。不用说，每一块美味的红烧肉都难逃我口了。

有时候，我老爸也做红烧肉，不过他做的是麻辣红烧肉。他喜欢辣味的，每次吃的时候，他的脸都被辣得像关公，嘴里一边“咝咝”地吸着气，一边笑着说：“辣得香，辣得好，够味！够味！”一旁的我也跟爸爸一样，一会用手扇扇嘴里的辣味，一会又津津有味地吃起来。虽然辣得要命，但我们都不愿轻易“罢口”。

吃红烧肉是我人生中的一大快事，我爱红烧肉！

**学红烧肉记红烧肉小学三**

红烧肉是日常生活中经常吃到的美味，红烧肉的味道鲜美肉质软嫩不油腻。红烧肉的营养价值非常的高，所包含的营养对人体有很大的好处。红烧肉的做法很多，今天小编就为大家介绍几种红烧肉的做法。希望大家喜欢。

带皮五花肉约500克、生姜数片、大葱2小段、桂皮1片、白糖1小勺、料酒少许、生抽少许、盐少许、鸡精少许。

1、五花肉洗净切成2厘米块状。

2、热锅凉油，油温刚起关小火，下白糖翻炒至金黄色，转大火放入五花肉翻炒。

3、继续翻炒至五花肉裹上糖色，依次放入姜片、葱段、料酒、生抽，继续翻炒2分钟至水干肉成金黄色4、加入约500毫升温水，使水面高出肉表面。

5、水开后撇去浮沫，取出葱段，加入桂皮、盐，小火慢炖1小时，最后大火收汁即可。

鸡精是为了提鲜。

材料：五花肉500克 桂皮1根 、香叶3片、八角(也称大料)3颗 、姜5片、葱一段。

调料：老抽2汤匙(30ml) 盐1茶匙(5克) 冰糖6颗。

1、五花肉切成2厘米大小的块儿，葱切成小片，姜去皮切片。将桂皮、八角、香叶放入炖煮包中。

2、平底锅不用放油，小火加热，倒入五花肉慢慢煎2分钟，直到肥肉部分开始出油，微微发黄，即可翻面继续用小火煎。

3、煎到五花肉两面变黄时，加入老抽翻炒均匀。

4、五花肉颜色变得黑红时，加入葱、姜，冰糖，倒入开水，没过材料的表面即可。

5、加入炖煮包，用中火将汤汁烧开，然后加盖，改成小火炖40分钟，最后放入盐，调成大火将汤汁收干即可。

材料：肋条五花肉500克、葱1段、姜2片、八角1个、冰糖适量、生抽、老抽适量，盐少许。

1、五花肉切大块备用。

2、锅中油热后，放入葱、姜、八角、五花肉，大火炒至五花肉表面焦黄，倒入料酒烹香。

3、倒入老抽、生抽、冰糖、开水没过五花肉，放入砂锅中，小火炖一个半小时。

4、将炖好的肉再倒入炒锅中，大火收至汤汁粘稠红亮，加盐调味即可。

五花肉一斤，老抽，葱两棵，姜两棵拍碎。蒜两头拍碎。，绍兴料酒一小碗。白糖，鸡精，盐，白芷，辣椒，香叶，大料，油。

1.五花肉一斤，切小块，最好是带皮的，肥瘦3层的，料酒，要绍兴的黄酒最好，家里的小碗一小碗的量。葱，两棵，切成大段，姜，两大块，蒜，两头，拿刀拍碎。白芷4片，香叶4片，红尖辣椒5个手掰开，大料5个。

2.锅烧热，油少许，放白糖，小火煸炒，糖变成气泡，发黄，放肉，煸炒至肉变白色，放入料酒，老抽，葱姜蒜白芷香叶辣椒大料，加开水或高汤淹没肉，开锅变小火炖60分钟后加盐再炖15分钟入味，加鸡精，或换成高压锅20分钟(注意：高压锅得水就不能放很多了，高压锅炖的时候还要放跟您口味适合的盐)。

3.汤汁收浓，撒上香菜茉或是香葱即可。

以上就是小编为大家介绍红烧肉的内容，相信大家都已经学会了，红烧肉的做法很多很多，小编推荐的是又好吃又简单的几种，不知道大家喜不喜欢，如果喜欢的话就赶紧动手试试吧。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找