

白柚薰羊肉做法與比例

1. 比例:羊肉 1 斤:老薑 8 兩:麻油 4 兩。
2. 做法:起鍋<麻油中溫加老薑爆黃、再加入羊肉炒至肉縮皮捲即可>
3. 白柚洗淨後於上端切成蓋子狀，並挖去白柚所有果肉，再將 2 的部份，依照步驟 1 的比例裝填入白柚殼內，裝滿料後、蓋上白柚蓋子(用牙籤固定之)，取一張半開報紙、將白柚包裹，再於外層塗上預拌之泥漿(塗約 1 公分厚度)，然後將裹好之白柚置於地面，在白柚上、下、四週覆上稻殼(粗糠)，約 6 顆白柚的稻殼量，由上引燃、薰燒 12 小時、即大功告成。

註:

1. 薰白柚羊肉的最佳時機:中秋節前後一週屬黃金期(白柚未成熟不影響其成效)。
2. 為何它如此神奇?根據 15 年來薰羊肉的經驗(薰羊頭針對坐月子沒做好的婦女都能有 70~80%的人得到完全的改善)這與五行蔬果的概念相通，秋天在五行中屬金，白柚在五行蔬果中白色主肺，藉著中秋的節令(天時)製作出最佳的天然養生補品。
3. 不清楚處歡迎來電詢問(免驚!完全免費!!!而且還要感恩您給我們服務的機會)。

***白柚薰羊肉如果早日問世，

鄧麗君也許就不會那麼早走!!!***

白柚薰羊肉食用方法

1. 一塊羊肉加兩塊老薑，再加三湯匙的柚子內層的柚肉(份量比例為1:2:3)，包成小包裝，放入冷凍庫。
2. 每晚睡前自冷凍庫取一小包置於電鍋內鍋(外鍋加一杯水)隔水加熱後食用 (忌微波加熱)
3. 每人一次食程份量至少需連續食用7 ~ 10次不可間斷 (每天睡前上大夜班者亦然)。

註:

1. 若小兒懼薑之辛辣，可將其剁沫合柚肉，再與羊肉合食之。
2. 感冒者忌食避免“束起來”。
3. 食用白柚薰羊肉期間忌食生冷食物：如白蘿蔔、椪柑、蕃茄、大白菜、掛菜(如有在服用其他成藥者忌食之)。
4. 這一道“白柚薰羊肉” 100%純天然、不加酒、不加中藥材請安心食用。

松山土窯羊肉 榮譽薰製 (05-2721597) 歡迎助印

Unclegoats