汉堡中可以加番茄酱，也可加沙拉酱和千岛酱等等，喜欢起司的可以加一片起司片。我儿子今天说不想吃奶酪，我就没有加。

### **美食天下牛排汉堡的做法的食材**

牛肉200g

汉堡面包坯2个

蛋液适量

面包糠适量

糖2g

油适量

盐3g

胡椒粉2g

黑胡椒粉3g

黄酒10g

老抽3g

## 牛排汉堡的做法的做法步骤

1. 新鲜牛肉，带点加花的最好
2. **2.**切成5毫米厚的大片
3. **3.**用刀背排着砸一遍，把肉拍砸松
4. **4.**放黑白胡椒粉，盐，糖，黄酒。老抽
5. **5.**抓拌均匀，腌制10分钟
6. **6.**把肉片在蛋液中沾一下
7. **7.**再沾满面包糠
8. **8.**油温5成热，入锅炸熟
9. **9.**汉堡坯中间切开
10. **10.**自己做的汉堡坯，组织还是不错的，面包也很松软
11. **11.**放上两片生菜叶
12. **12.**炸好的牛排放上，挤上点番茄酱，忘记拍啦，只能文字说明了。
13. **13.**把上半个面包盖上
14. **14.**牛排汉堡就做好了。牛排自己用新油炸的，比外面的要放心多啦。这是一款我儿子比较中意的汉堡。