



川味一品牛肉

份量:10人份
材 料：牛腩排 600g、蔥 20g、薑 20g、蒜頭 15g、紅辣椒粒 15g、洋蔥 50g、花椒粒 3g、乾辣椒 15g、甘草 5g、八角 5g、草果 5g、白胡椒粒 3g、青菜 200g。

調味料：辣豆瓣醬 150g、醬油 50g、米酒 100cc、白糖 20g、香菇精 20g。

做 法：

- 1.牛腩排洗淨剝成小塊，川燙去血。水後加入一比一的水煮開轉小火備用。
- 2.取入鍋加熱。放入一大匙沙拉油後放洋蔥、蔥、乾辣椒、八角及草果爆香，加入其辣豆瓣醬及蔥、薑、蒜頭與紅辣椒充分混合後，加入做法1.之牛肉湯中以小火慢煮約1小時。
- 3.青菜洗淨切4~6公分川燙。
- 4.上桌前再將做法2、3.組合即可。