



清燉牛腩

份量:10人份
 材 料: 牛腩 600g、洋蔥 100g、紅蘿蔔 100g、白蘿蔔 100g、大蒜 20g、香蔥 20g、蒜苗 30g。

調味料: 白胡椒粒 15g、鹽 30g、香菇精 30g、米酒 100cc、紹興酒 300cc、白葡萄酒 200cc、孜然粉 30g。

做 法:

1. 牛腩肉洗淨，入水川燙去血水，備用。
2. 洋蔥、紅蘿蔔、白蘿蔔及大蒜分別切塊，加入做法1之牛肉湯中燉2小時。
3. 香菜、蒜苗切成細末後，上桌前加入湯中。
4. 上桌前附上孜然粉作為沾料。
5. 可依數量加減調味量。