



水滷牛腱

份量:10人份

材 料：牛腱子 600g、滷包 20g、
蔥 20g、蒜頭 15g、老薑
15g、紅辣椒 10g、洋蔥
30g。

調味料：醬油 250cc.、白糖 50g、
香菇精 30g與米酒、紹興
酒、紅酒各100cc.。

做 法：

- 1.牛腱子洗淨入水川燙去血水，然後加入上述調味料調和入味，轉小火煨煮。
- 2.蔥、蒜頭、老薑、紅辣椒及洋蔥分別切塊或片。下鍋爆香後以紗布包起放入做法1.之牛肉湯中一起煨煮。
- 3.上桌前切片擺盤即可。
- 4.可撒上香菜、蔥、紅辣椒末一起食用更加美味。