

丹參菲力牛排紅杞汁

中式的藥膳、西式的吃法，但來耳目一新的體驗。取自牛腰脊內側的菲力牛排，被細嫩的油脂完美包覆；以新鮮丹參的草根香控制油花、讓腴美的凝脂很有節制地釋放到肉質的纖維中、取得口感恰到好處的完美。

材料

主料
菲力牛排……………180 g
馬鈴薯……………1顆
新鮮丹參葉……………20 g
新鮮丹參條……………10 g
枸杞……………少許

調味料
胡椒鹽……………少許

作法

1. 新鮮丹參葉烘乾、切碎備用
2. 洋芋帶皮煮熟後，去皮切片擺盤
3. 新鮮丹參條熬煮成醬汁備用
4. 菲力撒上調味料、用火煎烤至7分熟。淋上作法3的醬汁、撒上作法1的新鮮丹參葉碎為裝飾即成



陳慶麟

臺灣觀光學院專任技術助理教授

一人份

