

大廚師 - 牛肉麵

材料: (約四人份)

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1.牛筋腩 2 磅 | 8.冰糖少許 |
| 2.青蔥 5 根 | 9.鹽少許 |
| 3.薑 3~4 片 | 10.米酒少許 |
| 4.蒜頭 5 個 | 11.八角,花椒(或牛肉湯滷包) |
| 5.洋蔥半顆 | 12. 食用油 1 大匙 |
| 6.番茄 2 個 | 13. 香油 |
| 7.哈哈豆瓣醬約 5 大匙
(自行斟酌鹹度) | 14. 麵條 |
| | 15. 青菜 |

做法:

1. 將 2 根青蔥切段, 3 根青蔥切細, 蒜頭壓碎, 洋蔥切絲, 番茄和牛肉切塊備用。
2. 準備一鍋熱水備用。
3. 放一湯匙油至炒鍋加熱, 放入蔥段和 3~6 材料炒香後, 加入牛肉塊與米酒拌炒約 2 分鐘, 最後加入豆瓣醬拌炒約 1 分鐘後加入熱水、冰糖與八角、花椒 (或滷包), 大火滾至沸騰後再轉小火燉約 1 個小時(壓力鍋半小時), 最後再撒上鹽即可。
4. 將煮好的麵條、青菜放入大碗, 加入牛肉湯、蔥花和幾滴香油就是一碗香噴噴的牛肉麵囉!