

## 12.20 大廚師 - 金菇牛肉 (或豬肉) 捲

### 材料:

1. 火鍋牛肉 (或豬肉)
2. 金針菇

### 調味料:

1. 醬油
2. 糖
3. 白胡椒粉
4. 白芝麻粒
5. 香麻油
6. 高湯或水

### 做法:

1. 金針菇尾部切除, 撕開
2. 將火鍋肉攤平, 放入適量金針菇, 捲成肉捲, 以牙籤固定
3. 鍋中入油稍熱, 放入金菇肉捲, 煎至微焦, 盛出
4. 鍋中入少許油稍熱, 加入醬油, 糖, 白胡椒粉, 水, 燒開
5. 加入煎好的金菇肉捲, 以小火燒至肉捲入味即可