

大廚師 - 紅燒牛肉湯

材料:

牛肉（牛腱/牛肋/牛腩）1kg	醬油 120cc
洋蔥 1 顆	米酒 60cc
番茄 2 顆	冰糖 1 table spoon
薑 5 片	香油 少許
青蔥 1 根	白胡椒 少許
蒜頭 5 辦 拍碎	滷包-外面買 or 自製滷包
辣椒 2 支	八角 4-5 顆+花椒 1table
辣豆瓣醬 2 table spoons	spoon 稍微炒香後加桂皮 2
沙茶醬 1 table spoon	小片陳皮少許

做法:

- 1) 牛肉切塊 放入滾水川燙到沒有血水冒出 撈起沖乾淨 備用 洋蔥切絲 蕃茄去皮切塊
- 2) 炒洋蔥絲至金黃色 加入香油蔥薑蒜辣椒爆香
- 3) 加入辣豆瓣醬 沙茶醬 醬油 米酒 冰糖 白胡椒粉 滾出香味
- 4) 加入剛剛川燙的牛肉 翻炒一下 再加入蕃茄 炒到蕃茄糊開
- 5) 轉小火燉煮半個小時
- 6) 加入水 滷包 燉煮 1 小時