

紅燒牛肉

牛肋條或牛腱 2 磅
辣豆瓣醬 3 湯匙
青蔥 2 支
醬油 1 杯
米酒 1 湯匙
冰糖 1 湯匙
姜 6 片
米酒 3 湯匙
油 4 匙
八角 6 顆
蒜頭 20 顆
月桂葉 2 片
洋蔥 1 個
白胡椒粉 少許
花椒 2 湯匙
清水 適量

做法：

1. 將整條的牛肋條或牛腱，蔥，姜，米酒（1 湯匙）和冷清水一起放入鍋中煮 20 分鐘（先大火煮開後轉小火，須將表面的雜質去掉）
2. 將肉撈出切片或塊，牛肉湯保留備用
3. 起油（油 4 匙）鍋，將蒜頭，洋蔥，花椒爆香，待洋蔥變軟後，加入辣豆瓣醬，醬油一杯，糖和 3 湯匙米酒用中小火拌炒 1 分鐘
4. 將牛肉及牛肉湯一起放入步驟 3 並加入八角，月桂葉和少許胡椒粉，用大火煮開後轉中小火煮 1 小時，關火後蓋上鍋蓋，不用移動鍋中的牛肉直至冷卻。
5. 食用時再加熱並加鹽調味即可