

9.8 大廚師 - 墨西哥蔥爆牛肉捲餅

材料：

墨西哥餅皮一包

牛肉 100g

蔥 2 支

洋蔥 1/3 個

芹菜 1 支

紅椒 1/4 顆

醬料：

醃料:太白粉 1/4 匙

酒 1/4 匙

醋 1/4 匙

鹽 1/4 匙

糖 1/2 匙

胡椒粉 1/4 匙

鰹魚粉 1/2 匙

調味：

香油 1/4 匙

前製備：

1. 牛肉切絲醃製後過油備用(過溫油即可)。
2. 蔥切絲泡水
3. 洋蔥切絲
4. 芹菜切絲
5. 紅椒切絲
6. 墨西哥餅皮可以用電鍋加熱或是於平底鍋上以煎烤的方式加熱

做法：

1. 熱鍋放油加入蔥/洋蔥/芹菜爆香
2. 加入牛肉快炒
3. 起鍋前加入紅椒絲拌炒
4. 最後滴上香油即可裝盤
5. 將加熱好的墨西哥捲餅包覆蔥爆牛肉後捲起後食用