

大廚師:金玉
日期:Jun 4 2005

咖哩牛柳燴飯

材料:

1. 牛肉(里肌肉)切成粗條狀
2. 薑少許,蒜 3~4 瓣,切末
3. 洋蔥,青椒,紅椒切絲
4. 蘑菇切片
5. 太白粉,醬油,糖,米酒,香油—醃牛肉用
6. 咖哩塊(先加水調勻),咖哩粉
7. 太白粉水(勾芡用)

做法:

1. 起油鍋爆香薑,蒜,再加入牛肉條炒至半熟盛起
2. 再將洋蔥及蘑菇放入翻炒,後加入青,紅椒
3. 放入少許水或高湯及咖哩塊,咖哩粉,半熟牛肉煮開勾芡即可