

6.25 大廚師 - 紅白蘿蔔牛腩

材料:

牛仔腩 兩到三磅 切方塊。	花椒粉。
白蘿蔔 一條 切塊狀。	香葉 兩片。
紅蘿蔔 兩條 切塊狀。	乾辣椒 若干顆。
無味椰子油 兩大匙。	花椒粒 若干顆。
柱侯醬 一大匙半。	八角 兩顆。
豆瓣醬 一大匙半。	紹興酒 少許。
薑切片，牛肉湯粉 兩茶匙。	生抽，老抽，黑醋 少許。

做法:

1. 牛仔腩冷水下鍋，加入薑片、紹興酒，川燙去腥
2. 鍋裡放入椰子油
3. 加入薑片、乾辣椒、花椒粒、香葉、八角，翻炒爆香
4. 再加入柱侯醬和豆瓣醬炒香
5. 把燙好的牛仔腩挑出，放入油鍋，翻炒
6. 加入紅蘿蔔和白蘿蔔
7. 加入牛肉湯粉、生抽、老抽、紹興酒、鹽、黑醋、花椒粉
8. 加水接近沒過牛腩，小火燉一到兩小時，即可起鍋