

## 麻辣牛肉麵



具有濃厚的辣油及牛肉香氣，  
可搭配麵、青菜、蔥花，  
即可成為一碗美味的麻辣牛肉麵。

### 材料

#### 牛骨高湯

牛大骨 500g  
水 5000ml  
薑 10g

#### 滷牛肉&滷牛肉原汁

牛肋條 600g  
紅辣椒 10g  
薑片 10g  
蔥段 20g  
牛油 50g  
醬油 75g  
辣豆瓣醬 40g  
米酒 30g  
八角粉 1g  
五香粉 0.5g  
花椒粉 2g  
砂糖 25g  
水 1000ml

#### 成品湯

牛骨高湯 2000ml  
滷牛肉原汁 500g  
 牛肉調味料MF 50g  
 A.Ta沙漠湖鹽 5g  
味素 5g

#### 花椒辣油

牛油 200g  
沙拉油 400g  
乾辣椒 60g  
花椒粒 10g  
砂仁 3g  
乾辣椒籽 20g

## 牛骨高湯

- 1.先將牛骨先用水川燙過，再用清水將牛骨清洗乾淨，放入鍋內跟水及薑片一同煮4小時即可關火，以紗布或細濾網濾除殘渣

## 滷牛肉&滷牛肉原汁

- 1.將牛條肉切成長10cm長條狀，薑切片狀，蔥切長條狀、辣椒去頭備用
- 2.牛油放入炒鍋加熱，再倒入薑、蔥、辣椒翻炒至微赤色，再倒入牛條肉及辣豆瓣醬，炒至外表微熟，再加入米酒，炒至香味出來
- 3.加入水、白糖、五香粉、八角粉、花椒粉、醬油，煮至微滾後開始計時60分鐘
- 4.煮好後將肉撈起，湯汁用豆漿布過濾，湯汁生成500g，不足補牛高湯

## 成品湯

- 1.將食材混合均勻

## 花椒辣油

- 1.將牛油及沙拉油加熱至80°C，放入其他材料，以70-80°C，泡1小時



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 [service@sunfont.com.tw](mailto:service@sunfont.com.tw)