

甜蔥牛肉澆飯汁



焦糖洋蔥汁，為您省去炒洋蔥的時間，直接加入料理，就能有濃郁焦糖洋蔥與香辛料風味。

就像媽媽親手做的料理一樣用心，鹹甘的甜蔥牛肉醬超級下飯，拿來當成便當的燴汁也很適合！

材料

甜蔥牛肉澆飯汁

五花牛 5片

水 700g

牛肉膏 40g

 原汁牛肉湯 35g

 焦糖洋蔥汁 20g

 特濃醋醬 10g

沙拉油 12g

益利醬CH20 20g

蒜末 10g

洋蔥丁 100g

白胡椒粉 1g

製程

甜蔥牛肉澆飯汁

- 1.取一乾淨單手鍋倒入沙拉油，爆香蒜末及洋蔥丁
- 2.待香味溢出後，加入水及剩餘調味料，熬煮3-5分鐘
- 3.加入勾芡水(益利醬CH20：水 = 1：2)勾適度亮芡，小火煨煮10分鐘
- 4.最後放入川燙好的五花牛肉片，即完成



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