

紅燒牛肉麵

食材:

牛腱2斤、蔥2隻、薑6片、蒜10粒、辣椒1隻

調味料:

冰糖、醬油、辣豆瓣、滷包、八角、米酒、水(澆汁在放)

作法:

1. 川燙牛腱-手動模式-蒸氣預熱至 99 °C / 烹調5mins。
2. 另外用深鍋爆香其餘食材，接著炒冰糖和辣豆瓣，再放入其餘調味料、滷包和牛肉。
3. 燉牛腱-智能模式預熱至肉類/紅燒肉/輕煎2/燜燉2/ 烹調45mins。
4. 中間跳澆汁時加入熱水，關門繼續燉至結束
5. 出爐後急速降溫冷藏，入真空袋抽真空，急速冷凍即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Sammic 真空包裝機](#)

[Alphatech 急速冷凍機](#)



智能模式

45min出爐



DKSH

大昌華嘉

取代爐具，一鍵完成不須顧看