

# 蕃茄燉豆肉醬

## 食材:

豬絞肉300g、牛蕃茄2顆、洋蔥半顆、切碎蕃茄罐800g、鷹嘴豆50g、蒜碎2顆

## 調味料:

橄欖油2T、鹽適量、糖1T、月桂葉2片、義大利香料5g

## 作法:

1. 牛蕃茄切丁用少量的油拌炒備用
2. 豬絞肉炒至表面熟化備用
3. 將食材跟調味料拌勻後，裝入真空袋抽真空
4. 85.3度舒肥3小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥3小時  
85.3度



DKSH  
大昌華嘉

免顧爐火.保色入味

