

大廚師:Monica

日期:Dec.27 2008

台塑牛小排

材料:

牛小排(原塊順骨切 約 10 公分長)需向肉販指定

醃料:醬油、味霖、紅酒、蒜末(很重視，量要多)黑胡椒粉、八角 2 粒、冰糖、甘草粉 (喜歡辣的可加辣椒粉、花椒粉)

作法:

1. 牛小排過水川洗乾淨.
2. 醃料除了紅酒外，全部放鍋裏小火煮開，放冷後加入紅酒.
(醬油、味霖、紅酒的比例最好是醬油+味霖=紅酒)
3. 醃料醃牛小排(最好醃 1 天以上，醃料不需蓋過牛小排，但在醃的過程需不時翻面，牛小排才能平均入味)
4. 電鍋外鍋放半杯水，牛小排連醃料一起蒸(喜歡骨肉分離的肉感外鍋放 1 杯水)
5. 蒸好的牛小排連醃料移至烤盤(牛骨朝上)放入已預熱過的烤箱 360F/1.5 小時
(中途要翻面淋汁，但最後還是要牛骨朝上)
6. 將烤好的牛小排盛在預熱過的盤上即可享用.