

做好水煮牛3重點 風味直逼大飯店

1482

出版時間：2018/04/05 00:07

四川菜近來在台灣發展越來越好，除了因為香料、中藥材的取得越來越齊全且便利，品質也有越來越好的趨勢。北投大地酒店非常知名的奇岩一號川湘菜館，去年11月在萬豪酒店中城廣場開了館外餐廳，主廚蔡振榮坐鎮。

由於強調四川菜是有層次而非只有麻辣味的蔡振榮製作水煮牛非常有一套。「不用製作繁複的水煮醬，重要的是只要有新鮮的材料製作，讓各個食材風味都可以彰顯出來，就可以做出一樣好吃的水煮牛。」蔡振榮說。

最重要的是要煉製花椒油。同時採用青、紅花椒，紅花椒帶出香氣，清花椒帶出麻味，可以依照個人喜好調整青、紅花椒的比例。洗淨瀝乾，鍋中下沙拉油，油燒至微溫後，各下2/3的青、紅花椒緩緩加熱油溫，至飄散香氣，油泡慢慢變小，花椒微微轉深紅。「所謂的爆香，就是要慢慢用溫油慢慢加熱方式，把香氣充分爆香出來。」蔡振榮說。爆香好的花椒油，過濾至放入剩餘1/3的青、紅花椒中，油變涼後，續放回炸過的花椒，浸泡3天即可使用。

而牛肉片則是以米酒、醬油、糖、太白粉、雞蛋、白胡椒粉醃漬，油燒熱不用至滾，下肉片，油泡至略帶粉紅色起鍋。「同樣溫油下鍋，牛肉

片不會結塊，肉質也會比較軟嫩。」蔡振榮說。

接著直接來煮水煮牛了。鍋中下紅油、蒜末和薑末低溫爆香，同樣需要慢慢爆出香氣，再續下郫縣豆瓣再炒香，加入雞高湯，續下醬油、米酒、糖調味，下豆腐燉煮至入味，下黃豆芽稍微去生，最後加花椒油添香，盛盤。

擺上牛肉、蒜末和蔥花，紅油加乾辣椒低溫爆香，沖在蒜末和蔥花上，嗆出香氣，就是味道十足、香麻微辣的水煮牛了。(黃翎翔／台北報導)

水煮牛

材料：雪花牛肉片300克、黃豆芽150克、板豆腐1塊，蒜末、薑末、蔥花各30克，雞高湯適量，香菜、紅油各少許，花椒油1大匙

花椒油：沙拉油500克、紅花椒100克、青花椒50克

調味料：A辣豆瓣醬2大匙，醬油、米酒各1大匙，糖少許

B紅油3大匙、乾辣椒5克，蒜末、蔥花各少許

醃醬：米酒20克，醬油、太白粉各10克，糖5克、雞蛋1粒、白胡椒粉少許

做法：

1. 先做花椒油。紅花椒和青花椒分別洗淨，瀝乾。鍋熱下沙拉油，下3/4的紅、青花椒，泡至油滾且泡沫越來越小、飄出香氣，濾出熱油。花椒留用。
2. 另備一容器，放入剩餘1/4花椒，沖入做法1放涼，再加入油泡過的花椒放置3天。
3. 雪花牛肉片以醃料醃漬入味，起油鍋，下牛肉過油至肉熟。
4. 另起鍋以紅油爆香蒜末、薑末，續下調味料A炒香，下雞高湯，板豆腐煮滾約5分鐘，再加豆芽菜、花椒油拌勻後盛盤。

5. 做法4擺上油泡至熟的牛肉，放上調味料B中的蒜末、蔥花。
6. 調味料B中的紅油入鍋，加入乾辣椒小火加熱至滾，澆淋在蒜末和蔥花上燴出香氣。





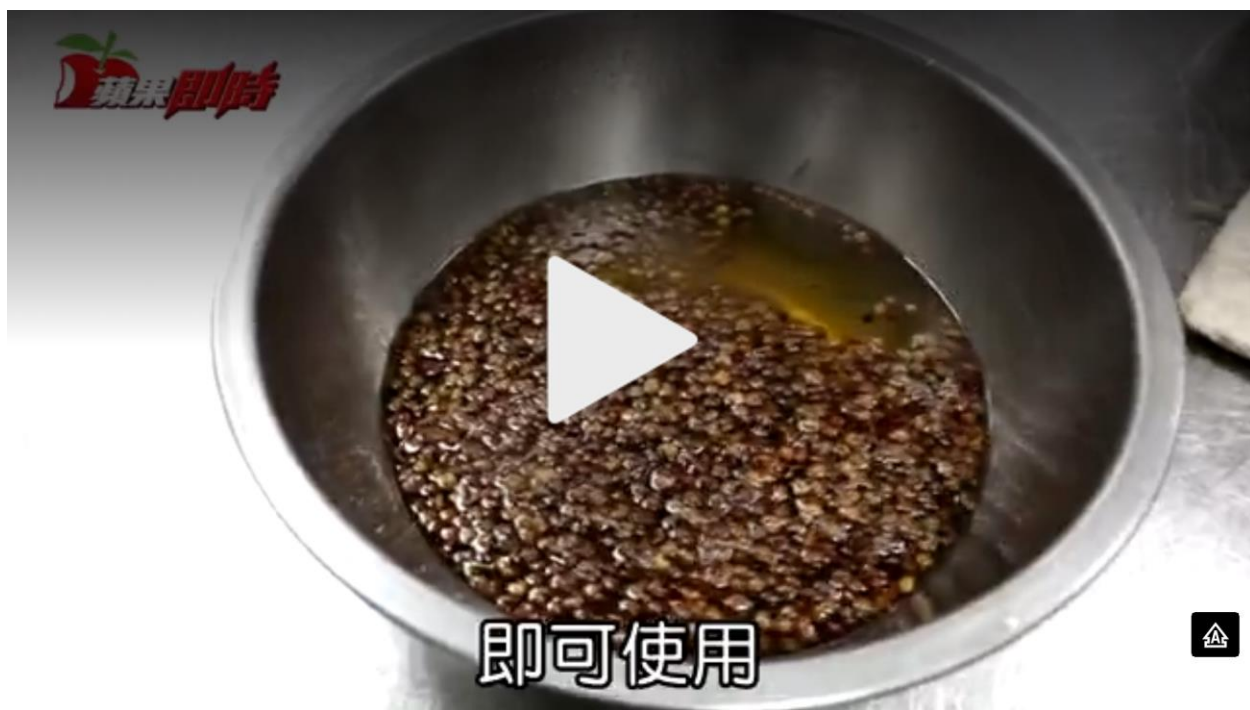














牛肉片以米酒 醬油 糖



太白粉 雞蛋 白胡椒粉醃漬























水煮牛

調味料：

A辣豆瓣醬1大匙、醬油、米酒、糖少許
B紅油3大匙、乾辣椒5克
蒜末、蔥花各少許

醃醬：

米酒20克
醬油、太白粉各10克
糖5克、雞蛋1粒、白胡椒粉少許