

# 日式牛肉饭

2019-10-16 Mars

---

## PROCESS

- A 准备洋葱 120g，牛肉卷 150g，二锅头等清香型白酒 一瓶盖，寿喜汁 40g，米饭 245g；
- B 将寿喜汁和白酒混合均匀备用；
- C 将米饭铺在食用容器底部备用；
- D 热锅冷油，油量铺满锅底即可，下入牛肉卷大火爆香；
- E 牛肉卷炒出香味后，加入 B 步骤混合汁，并保持大火翻炒均匀；
- F 视锅中情况加入适量清水，后加入洋葱翻拌均匀后，盖上锅盖大火焖制；
- G 约 1min 后打开锅盖，继续大火收汁至无大泡产生，关火；
- H 淋在 C 步骤备好的米饭上，即可。

## TIPS

- 成品也可配上温泉蛋、焯水胡萝卜片等；
- 最后出品也可撒上少许熟芝麻、海苔碎。