

广式黑椒汁

3000mL

2019-06-25 Mars

PROCESS

- A 准备：牛棒骨 2 斤 切成段洗净，放入烤箱 200°C 烤 30 分钟；
- B 准备：蒜 20g，西芹 50g，洋葱 80g，青红椒 50g，西红柿 2 个 切块；
- C 准备：土豆，胡萝卜各 150g 切块；
- D 热锅下 50g 黄油，黄油融化后下大蒜炒出香味，然后下入洋葱炒香；
- E 下入剩下的 B 中蔬菜（西芹、青红椒、西红柿）炒香，加入清水 4kg；
- F 全部转入高压锅，下入 C 中蔬菜（土豆、胡萝卜）和烤好的牛棒骨；
- G 用大火压 15min，转小火压 40min；
- H 压好后，回汤锅用中火煲 1h；
- I 80g 低筋面粉用烤箱 160°C 烤 15min，用于勾芡；
- J 煲好的牛骨汤滤渣，只要汤汁；
- K 取出 1/3 汤水让其冷却，将烤好的面粉用筛筛入冷汤中，再将冷汤用筛筛入剩余 2/3 热汤中，混合均匀即为原汤；
- L 热锅下入黄油 10g，下入洋葱末、蒜末爆香，加入黑胡椒碎 8g 爆香（可适量增加）；
- M 锅中加入原汤，煮开，用勺搅动汤底防止面粉粘锅；
- N 加入盐 15g，鸡粉 15g 调味，最后加入适量老抽调色。

广式黑椒汁

3000mL

2019-06-25 Mars

TIPS

- 高压锅中汤转移到汤锅炖煮时注意搅动锅底，防止土豆淀粉沉淀糊锅；
- 面粉不可直接放入热汤中，否则会凝块无法混合均匀。