

牛肉河粉

(2人份)



食材：

水	2L
薑	40g
鹽	適量
牛骨	150g
洋蔥	數顆
魚露	適量
冰糖	1大匙
紅蔥頭	2顆
胡椒粉	適量
牛肉片	100g
越南河粉	1包

高湯香料：

草果	1顆
肉桂	1根
花椒	適量
丁香	1-2個
八角	2-3顆
月桂葉	1-2片
小茴香	適量
香菜籽／芫荽籽	適量

配菜(依喜好定量)：

豆芽 / 蔥花
洋蔥 / 九層塔
紅辣椒 / 綠檸檬

即刻
上桌

製作方法：

1. 將牛骨放入大鍋中加水、些許薑片冷水煮開去血水；煮滾後再把表面浮沫沖洗乾淨備用。
2. 洋蔥去皮切塊、香料可以放進香料袋中，再和蔬果、牛骨及牛肉一起放入大鍋中，加入水大火煮滾；煮滾後轉小火，燉煮4小時。
3. 加入冰糖、鹽、胡椒粉和魚露，依個人口味調整。
4. 依照包裝指示將越南河粉煮軟。
5. 河粉加入高湯並擺上配料及配菜，即可享用。

* 請手動截圖 *