

牛腩咖喱

普二乙 15號 蔡旻晏



目錄



01.材料

02.作法

03.新詩

04.連結

材料

1. 鹽

2. 牛腩

3. 八角

4. 椰奶

5. 洋蔥

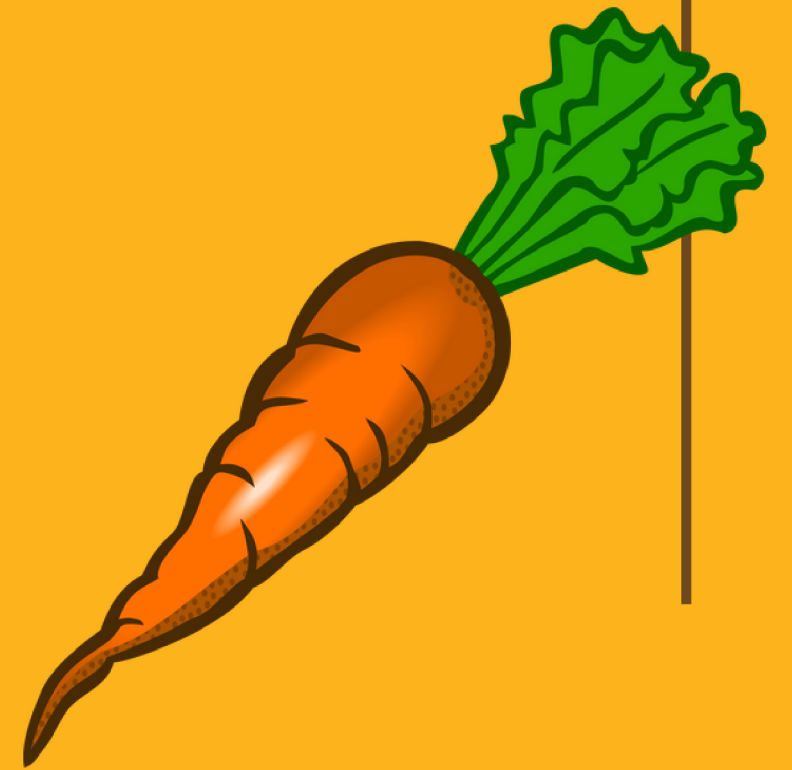
6. 辣椒

7. 鈴薯

8. 咖哩粉

9. 五香粉

10. 紅蘿蔔





步驟

- 1.將食洋蔥紅蘿蔔鈴薯切成塊狀
- 2.將水到入鍋中，水煮開後，到入少許的薑片和米酒 在加入牛腩川燙去腥，約5分鐘
- 3.將煮好的牛腩切塊
- 4.將油倒入鍋中，先將洋蔥炒香，再加入紅蘿蔔、鈴薯
- 5.加入咖哩粉、八角，加入清水，中火煮20分鐘左右
- 6.起鍋前，再加入五香粉、辣椒、鹽、椰奶
- 7.牛腩咖哩就完成囉！

新詩

軟爛的牛腩配上咖喱的辛辣
雙倍的滋味在我的嘴裡綻放開來
讓人吃了一口 就停不下來
令人流連忘返

@reallygreatsite

牛腩咖喱

◎材料: 牛腩、咖喱粉、五香粉、洋蔥、紅蘿蔔、
鈴薯、八角、椰奶、水、辣椒、鹽。

◎作法:

1. 洋蔥切絲、鈴薯切塊、紅蘿蔔切塊
2. 將水倒入鍋中, 水煮開後, 加入少許薑片、米酒, 再加入牛腩川燙去腥, 約五分鐘。
3. 將煮好的牛腩切塊。
4. 將油倒入鍋中, 先將洋蔥炒香, 再加入紅蘿蔔、鈴薯。
5. 加入咖喱粉、八角, 加入適量清水, 中火煮20分鐘左右。
6. 起鍋前, 再加入五香粉、辣椒、鹽、椰奶。
7. 牛腩咖喱就完成了。



連結



每當我覺得很累的時候,媽媽總是會煮一大鍋熱騰騰的牛腩咖給我吃，讓我那一天的疲憊都消失了，但是到了現在，媽媽變得很忙碌了，變得很忙碌了，也就吃不到媽媽煮的牛腩咖哩了，所以很想念。

謝謝大家

