

## 四季接福 - 黑椒辣汁爆雪花牛肉



### 配方表 (4 用餐人数)

数量	单位	名称
主料		
250.00	g	雪花肥牛
辅料		
100.00	g	四季豆
50.00	g	黄椒
20.00	g	红椒
小料		
10.00	g	姜片
10.00	g	蒜片
5.00	g	葱段
腌料		
3.00	g	家乐鲜露
2.00	g	四季宝花生酱(幼滑)
5.00	g	家乐粟粉(玉米淀粉)

2.00	g	盐
		调料
20.00	g	家乐黑胡椒汁
5.00	g	家乐烧汁
5.00	ml	家乐辣鲜露
3.00	g	家乐鸡粉
5.00	g	料酒
10.00	g	清黄油

## 制作方法

- 1、洋葱、彩椒切小块，四季豆切段拉油沸水备用；
- 2、牛肉切块后用腌料腌入味，入四成油温滑熟；
- 3、用黄油爆香小料后下主料、副料和调料，炒匀即可装盆。

### 厨师创作心得：

烹调传统的黑椒牛肉，厨师通常会选择一些中低价位的牛柳，但需要腌制后才能达到鲜嫩的效果；

而选用相对比较时尚、高档的雪花牛肉来烹调，在提升了口味和菜肴价值的同时，也简化了步骤；

在口味上，家乐辣鲜露的自然鲜辣结合家乐黑椒汁厚实的辛香风味使得菜肴具有醇厚的酱香口感，同时也可以品尝到牛肉原有的鲜嫩滋味；

家乐鸡粉在肉类原料腌制时添加，可快速入味，激发原材料的本味。在调味过程中家乐浓缩鸡汁可增加菜肴的头香，提升菜肴的整体鲜香口味；

这道菜也顺应了粤菜里辣味流行的趋势，特别适合年底朋友聚餐。