

桃禧香濃紅燒牛肉麵 (シュラトン桃園ホテルオリジナル牛肉麵)

材料 (15 人分)

牛腱 (牛筋肉)	1.2kg
牛筋 (牛アキレス腱)	0.4kg
牛骨	1 kg
猪骨	0.3kg
鶏骨	0.3kg
紅椒辣：炸過	1 本
青蔥：炸過	40 g
炸蒜仁	30 g
帶皮蒜頭	0.3 房
老薑：皮付き	15 g
牛蕃茄 (トマト)	大 1 個
洋蔥	1/2 個
白蘿蔔	200 g
紅蘿蔔	100 g
中式麵條：中太の生麵	2 パック

油炒料

蕃茄糊 (トマトピューレ)	30 g
辣豆瓣：郫県豆瓣醬	150 g
腐乳	
味噌：合わせ味噌	70 g

調味料

金蘭醬油膏 (金蘭とろみ醬油)	120ml
龜甲萬醬油 (キッコーマン醬油)	120ml
廣東老抽	50ml
冰糖	100 g
糖 (砂糖)	50 g
味之素	2 g
烏醋 (黒酢)	30ml
米酒	100ml
黒胡椒	1 g
白胡椒 (白コショウ)	1 g

水 6000ml

薬材

山菜	1 g
丁香	0.5 g
草果	1 g
肉蔻	1 g
八角	1 g
茴香	0.5 g
當歸	1 g
陳皮	1 g
花椒	0.5 g
桂子	1 g
桂皮	1 g
桂枝	1 g
月桂樹	1 葉

解説

本来は5時間ぐらいかかる料理ですが、大切な所を抜粋して紹介する。

今日は、牛すね肉、アキレス腱を使っているが、内臓などを使ってもよい。

- 1.牛骨、豚骨、鶏ガラ、生姜、トマト、玉ねぎ、大根、人参を分量の水で6~7時間煮だして漉す。
- 2.牛すねにく、牛アキレス腱は茹でておく。
- 2.鍋で13種類の薬材（食欲増進の効果）をから炒りして、香りを出す。
- 3.皮付きニンニク、赤唐辛子、青葱を油で揚げて香りを出す。
- 4.3の油を適量使い豆瓣醬を弱火でゆっくり炒め、香りが出たら腐乳を入れる。合わせ味噌、トマトピューレを加える。
- 5.4を1のスープと合わせる。2の薬材、3の材料を加え煮る。調味料で味付けし、2の牛すね肉、牛アキレス腱を入れ、やわらかくなるまで煮込む。
※牛すね肉は4~5時間、牛アキレス腱は3~4時間ぐらい
- 6.麵をゆがき、器に盛りつけ、5のスープの味を調べて注ぎ、切ったした牛すね肉、牛アキレス腱、葱絲、香菜を盛る。