

Beef Brisket in Clear Broth Recipe



Ingredients

Beef brisket: 2 Catties
Yuan Heng Spice Pack: 1 pack
Daikon radish: 1 piece
Fresh young ginger: 1 piece (peeled)
Ginger: 2-3 slices
Fresh lemongrass: 1 stalk
Green onions: 3 stalks
Chopped green onions for garnish
Oil: 1 tablespoon
Salt: 1-1.5 teaspoons
Fish sauce: 2 teaspoons
Rock sugar: a small piece
Water: 2 liters

Instructions:

1. Rinse the beef brisket thoroughly.
2. In a large pot, place the beef brisket, ginger, and green onions. Add enough water to cover the beef, bring to a boil over high heat, then reduce to medium heat and boil for 5 minutes. Remove the beef and rinse off any impurities.
3. Rinse Yuan Heng spice pack briefly with water.
4. Heat a little oil in the pot, add the spice pack and stir-fry briefly. Then add the blanched beef brisket and sauté briefly.
5. Pour in the water, add the young ginger, lemongrass, and rock sugar. Cover the pot and bring to a boil over high heat, then reduce to medium-low heat and simmer for 3 hours until the beef is tender.
6. Once the beef brisket is tender, add oil, salt, fish sauce, and daikon radish chunks. Continue to simmer for about 20 minutes.
7. Remove the beef brisket and let it cool slightly before slicing it into pieces.
8. Return the sliced beef brisket to the soup and heat it briefly. Serve the beef brisket and daikon radish in a bowl with the soup, and garnish with chopped green onions.

源興清湯腩のレシピ



材料

牛の腩肉 2キログラム
源興清湯腩香料 1パック
大根 1本
生姜（新鮮） 1かけ、皮を剥いて
ショウガ 2-3枚
レモングラス（新鮮） 1本
ネギ 3本
ネギの花 少々
油 大さじ1
塩 小さじ1-1.5
魚露 2小さじ
氷砂糖 小さじ1
水 2L

作り方

1. 牛の腩肉をよく洗います。
2. 大きな鍋に牛の腩肉、生姜、ネギを入れ、水を加えて肉がかぶるくらいまで入れます。強火にして沸騰したら、中火にして5分間煮ます。牛肉を取り出し、血水を流水で洗い流します。
3. 香料パックを軽く洗います。
4. 鍋に少量の油を熱し、香料パックを入れて軽く炒め、続けて茹でた牛の腩肉を少し炒めます。
5. 水を加え、南薑、レモングラス、氷砂糖を入れ、鍋の蓋をして中火で3時間ほど煮込みます。肉が柔らかくなるまで煮込みます。
6. 牛腩肉が柔らかくなったら、油、塩、魚露、大根を加えてさらに約20分間煮込みます。
7. 牛腩肉を取り出し、少し冷ましてからカットします。
8. カットした牛腩肉を再びスープに戻し、熱してからスープと一緒にボウルに盛り付け、ネギの花を散らしてお召し上がりください。

源興清湯腩食譜



食材

牛坑腩 兩斤
源興清湯腩香料一包
白蘿蔔 1個
新鮮南薑一塊 去皮
薑 2-3 片
新鮮香茅一條
蔥 3條
蔥花 少許
油 1湯匙
鹽 1-1.5茶匙
魚露 2茶匙
冰糖 一小塊
清水 2 公升

步驟

1. 先將牛坑腩洗淨。
2. 在大煲中放入牛坑腩、薑、蔥，加水至蓋過牛腩，開大火，水滾後轉中火，滾5分鐘。取出牛肉，用水沖乾淨血水。
3. 用水略為沖一沖香料包。
4. 鍋中加少許油燒熱，放入香料包稍微炒香後，加入已燙過的牛坑腩略炒一下。
5. 然後將水倒入，加入南薑、香茅和冰糖蓋上鍋蓋用大火煮滾後，轉中小火燜煮3小時至軟腩。
6. 當牛腩煮腩後，加入油、鹽、魚露和白蘿蔔塊續煮約 20分鐘即可
7. 將牛腩取出，稍微放涼後就可以切塊。
8. 把切好的牛腩塊放回湯中燙熱一下，就可以連湯和白蘿一起放上碗，撒下少許蔥花即可食用。

源兴清汤腩食谱



食材

牛坑腩 2斤
源兴清汤腩香料一包
白萝卜 1个
新鲜南姜一块，去皮
姜 2-3片
新鲜香茅一条
葱 3条
葱花 适量
油 1汤匙
盐 1-1.5茶匙
鱼露 2茶匙
冰糖 一小块
清水 2公升

步骤

1. 先将牛坑腩洗净。
2. 在大锅中放入牛坑腩、姜、葱，加水至盖过牛腩，大火烧开后转中火，煮沸5分钟。取出牛肉，用水冲洗干净血水。
3. 用水稍微冲洗一下香料包。
4. 锅中加少许油烧热，放入香料包稍微炒香后，加入已烫过的牛坑腩略炒一下。
5. 然后将水倒入，加入南姜、香茅和冰糖，盖上锅盖用大火煮沸后，转中小火炖煮3小时至软烂。
6. 当牛腩炖烂后，加入油、盐、鱼露和白萝卜块续煮约20分钟即可。
7. 将牛腩取出，稍微放凉后可以切块。
8. 将切好的牛腩块放回汤中烫热一下，就可以连汤和白萝卜一起放在碗里，撒下少许葱花即可食用。