

Braised Beef Noodle Soup Recipe



Ingredients

Beef shank: 2 pieces (cut into chunks, blanch to remove blood)
Ginger slices: 3 pieces
Garlic cloves: 10 (crushed)
Green onions: 1 stalk (cut into sections)
Onion: 1 (julienned)
Tomatoes: 2 (cut into chunks)
Yuan Heng Braised Beef Noodle Soup Spice Pack: 1 pack (Toast before putting into the spice bag)
Pixian Doubanjiang (Pickled Chili Bean Paste): 2 tablespoons
Sha Cha Sauce: 1 tablespoon
Soy sauce: 8 tablespoons
Rice wine: 3 tablespoons
Rock sugar: 2 tablespoons
Beef broth: 2 liters

Instructions:

- 1.Heat oil in a pot and stir-fry ginger slices, crushed garlic, and green onion sections.
- 2.Add the blanched beef shank chunks and sauté until fragrant, then add the julienned onion and sauté until softened.
- 3.Add Pixian Doubanjiang, Sha Cha Sauce, soy sauce, rice wine, rock sugar, and the spice pack. Stir-fry until fragrant.
- 4.Add the tomatoes and stir-fry briefly. Cover the pot and simmer over low heat for 30 minutes.
- 5.Add the beef broth (enough to cover the beef), bring to a boil over high heat, then cover the pot and simmer over low heat for 60 minutes.

紅焼牛肉麵のレシピ



材料

金銭脰（牛もも肉）2本（切り身、血抜き済み）
生姜 3片
にんにく 10かけ（潰す）
ネギ 1本（断片切り）
タマネギ 1個（千切り）
トマト 2個（切り身）
源興紅焼牛肉麵香料包: 1個（先に香りを引き出してからスパイスバッグに入れる）
郫県豆瓣醬（ピクルス豆瓣醬）2大さじ
サーチャージャン（沙茶醬）1大さじ
しょうゆ 8大さじ
米酒 3大さじ
氷砂糖 2大さじ
牛の出汁 2リットル

作り方

1. 鍋に油を熱し、生姜、にんにく、ネギを炒めます。
2. 切り身に血抜き済みの金銭脰を加えて香りを出し、次にタマネギを加えて柔らかくなるまで炒めます。
3. 郫県豆瓣醬、サーチャージャン、しょうゆ、米酒、氷砂糖、香料包を加えて炒めます。
4. トマトを加えて軽く炒め、鍋の蓋をして小火で30分間煮込みます。
5. 牛の出汁を加えます（肉を覆うくらいの量）、強火で沸騰させ、鍋の蓋をして小火で60分間煮込みます。

紅燒牛肉麵食譜



食材

金錢2條脰（切塊，出血水）
薑片 3片
蒜頭 10顆（壓扁）
蔥 1條（切段）
洋蔥 1個（切絲）
蕃茄 2個（切塊）
源興紅燒牛肉麵香料包 1個（先烘香再放入香料袋）
郫縣豆瓣醬 2湯匙
沙茶醬 1湯匙
醬油 8湯匙
米酒 3 湯匙
冰糖 2湯匙
牛高湯 2公升

步驟

1. 下油，炒香薑片，蒜頭，再下蔥段
2. 放入已切塊出血水的金錢脰煎香，再加入洋蔥炒至軟身
3. 加入郫縣豆瓣醬，沙茶醬，醬油，米酒，冰糖及香料包炒香
4. 加入蕃茄略炒，上煲蓋轉小火燜30分鐘
5. 再加入牛高湯（蓋過牛肉），大火煲滾後上煲蓋轉小火燜60分鐘

红烧牛肉面食谱



食材

金钱腿 2条 (切块, 去血水)
姜片 3片
大蒜头 10颗 (压扁)
葱 1条 (切段)
洋葱 1个 (切丝)
番茄 2个 (切块)
源兴红烧牛肉面香料包 1个 (先烘香再放入香料袋)
郫县豆瓣酱 2汤匙
沙茶酱 1汤匙
酱油 8汤匙
米酒 3汤匙
冰糖 2汤匙
牛高汤 2公升

步骤

1. 锅中加油, 炒香姜片、蒜头, 然后加入葱段。
2. 放入切块并去血水的金钱腿煎香, 再加入洋葱炒至软身。
3. 加入郫县豆瓣酱、沙茶酱、酱油、米酒、冰糖和香料包炒香。
4. 加入番茄略炒, 盖上锅盖转小火炖煮30分钟。
5. 再加入牛高汤 (盖过牛肉), 大火煮沸后盖上锅盖转小火炖煮60分钟。