



牛腩2條，每條約300克
老薑4片
蔥2棵
花椒1湯匙
八角2朵
清水500毫
冰糖20克
紹興酒 2湯匙
老抽50毫升
蠔油50毫升

材料

五香 牛腩

路路小廚



做法

1. 清洗牛腩，用刀把牛腩的筋膜去掉，放入滾水約三分鐘，去掉血水。瀝乾備用。
2. 薑去皮，略拍鬆；蔥切段，備用。
3. 燒熱500毫升水，放入所有材料，水及汁料需要蓋過牛腩，約焗45分鐘，之後放真空煲約3至4小時。
4. 用叉或筷子插入牛腩，若軟身，可拿出放涼，之後放入雪櫃約1小時，便可容易切成薄片。可作冷盤前菜或小食。



Chambão de novilho picante

Ingredientes

- 2 fatias de chambão de novilho sem osso apx. 300 g
- 4 pedaços de gengibre
- 2 ramos de cebolinho
- 1 colher de sopa de pimenta de Sichuan
- 2 estrelas de anis
- 500 ml água
- 20 g açúcar demerara
- 2 colheres de sopa de vinho de Shaoxing
- 50 ml molho de soja escuro
- 50 ml molho de ostra



Preparação

1. Limpe a carne e retire a membrana. Branqueie a carne durante cerca de 3 minutos. Escorra bem e coloque de lado.
2. Retire a casca aos pedaços de gengibre fresco e esmague-os ligeiramente; corte o cebolinho em pequenas porções.
3. Coloque os 500 ml de água num tacho e leve ao lume. Assim que a água começar a ferver, misture todos os ingredientes. Certifique-se que o líquido cobre a carne e deixe cozer durante cerca de 45 minutos. Transfira para uma panela de vácuo e deixe repousar durante 3 a 4 horas.
4. Verifique se a carne está devidamente cozinhada com um palito ou garfo. Se já estiver macia, deixe arrefecer completamente e depois leve ao frigorífico durante 1h para que seja mais fácil de cortar às fatias. Sirva como aperitivo ou petisco.





Spiced beef shank

2 pieces of beef shank, @300 g
 4 slices of ginger
 2 stalks of green onion
 1 tablespoon of Sichuan pepper
 2 pieces of star anis
 500 ml water
 20 g rock sugar
 2 tablespoons of Shaoxing wine
 50 ml dark soy sauce
 50 ml oyster sauce

Ingredients



Method

1. Clean the beef shank and remove the tissue. Blanch in boiling water for about 3 minutes to remove impurities. Drain well and set aside.
2. Peel ginger and slightly crush; cut green onion into small sections.
3. In a pot, bring 500 ml water to a boil. Add all ingredients and make sure the sauce covers the beef. Cook for 45 minutes. Transfer to a vacuum pot and set aside for 3 to 4 hours.
4. Test the meat tenderness with a fork or chopsticks. If tender, let beef cool completely and put in the refrigerator for about 1 hour for easy slicing. Ready to serve as appetizers or snacks.

