

## 香辣牛肉酱

看了游走四方的鱼 mm 的鸡辣椒和香辣菜后，（原帖在这里：[http://web.wenxuecity.com/BBSView.php?SubID=cooking\\_best&MsgID=138088](http://web.wenxuecity.com/BBSView.php?SubID=cooking_best&MsgID=138088)），颇受启发，也想动手做起来，可惜家里没有鸡肉，翻出几大块牛肉来，多多的下牛肉，做了个香辣牛肉酱，效果也很好哦！也算是给鱼 mm 交作业吧！

以前有位前辈（可惜忘了是谁了）说过，四川的海椒，就是那种呈很明显的三角的红辣椒，做出来香味最足辣味最正，这次好容易在亚洲店看到了，很激动的买了一包回来，就做这个香辣牛肉酱。结果发现好。。。辣。。。啊！也不知道买错了辣椒还是怎么的，做出来的辣酱特别辣，不过味道仍然超级好！

## 原料：

100 克干四川海椒  
20 克干红辣椒  
清水适量  
2 杯色拉油  
1 磅牛肉（约 454 克）  
1/2 头蒜  
1 块姜，切碎  
2 茶勺白糖  
1 大勺酱油  
1/2 茶勺花椒粉  
盐适量  
1/2 茶勺鸡精



## 做法：

先做糍粑辣椒。把辣椒清洗干净，放到清水里面泡两三个小时，如果着急，可以用热水。然后捞出来，加入蒜瓣和姜米，一同放入 food processor 打碎。其实正宗的做法应该是投入擂钵舂溶，我为了方便就用了机器，若有钵子可以慢慢槌捣的话，味道会更香醇浓郁的。

牛肉切成小粒，飞水去掉血沫。鱼 mm 做的时候用了鸡腿肉，并没有飞水这一步，因为我用的牛肉比较多，担心血沫太多影响成品味道，所以多了这一步。



WWW.YANKITCHEN.COM

把铁锅烧热，放油，放入糍粑辣椒，慢慢翻炒，直到炒出红油，放入牛肉粒，翻炒，约摸五六分钟后，下盐，白糖，酱油和花椒粉，再接着慢慢的翻炒，直到牛肉粒干香即可。关火后，等油温略低，加入鸡精，翻炒均匀。（不喜欢鸡精的同学可以省略掉这一步。）

等油辣椒完全冷却后，就可以装入玻璃瓶保存了。

很好吃，感谢鱼儿 mm 的方子！（虽然被俺改得有点面目全非了，o( \_ )o...）



WWW.YANKITCHEN.COM