

輕輕鬆鬆在家製作家庭版壽喜燒鍋，大家可因應個人喜好加入各款蔬菜或自選食材，例如豆腐、洋蔥、金菇、烏冬、粉絲，還有各款肉類，實行製作一個最合自己和家人口味的壽喜燒鍋。



材 料 (2-3人份)

- 洋葱 半個
- 牛肉 一碗
- 豆腐 一磚



- 粉絲 一紮
- 壽喜燒汁 一碗
- 大葱葱花 少許

食用小貼士

不抗拒半熟雞蛋的朋友，在最後關火前數分鐘可打一隻生雞蛋在鍋內關蓋，上枱時剛剛好煮至半生熟，牛肉沾上蛋汁一起吃，會非常美味！



可按口味自選食材組合

壽喜燒牛肉豆腐煲

做 法



- 粉絲放在水中泡發備用。
- 牛肉用少許雞粉和少許壽喜燒汁醃20分鐘備用。
- 豆腐切件、洋葱切條備用。
- 燒熱鍋下油，豆腐煎至金黃色盛起備用。
- 牛肉下鍋炒至七成熟盛起備用。
- 洋葱下鍋炒，邊炒加入壽喜燒汁再加入適量清水，調至合適濃度烹滾。
- 加入粉絲、煎好的豆腐和牛肉蓋上蓋子煮5至10分鐘。
- 最後放上大葱葱花即成。



作者：Mei So

● 愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！

