**清燉牛肉湯 Panasonic Cooking廚藝生活體驗館**

|  |  |
| --- | --- |
| **主要機型:SR-PG501** | |
| **【材料】**  **嫩肩里肌牛排 600克**  **牛番茄 一顆**  **白蘿蔔 一條**  **紅蘿蔔 一條**  **洋蔥 一顆**  **薑 3片**  **米酒 3大湯匙**  **帶皮蒜頭 3顆**  **青蔥 2支**  **月桂葉 1葉**  **芥花油 1大匙**  **鹽 適量**  **白胡椒 適量**  **水 600克** | **【作法】**   1. **嫩肩里肌牛排、牛番茄、白蘿蔔、紅蘿蔔、**   **洋蔥切塊備用**   1. **牛肉川燙過** 2. **壓力鍋開輔助烹調，放入油炒香洋蔥，加入剩下的蔬菜、牛肉、米酒、薑、蒜頭、月桂葉、青蔥、水，選擇肉類10 分鐘** 3. **調味，盛盤即可。** |