

番茄调味包-番茄牛腩



配料	克重	制作方法
1. 熟牛腩肉块	500克	煮牛腩： 1. 牛腩切2*3cm的块状，冷水焯水去除血污后洗净备用。 2. 取锅，锅中放入白水、处理好的牛腩块、适量葱段、姜片、料酒，大火烧开转小火，熬煮约1小时。至牛腩酥软。 3. 取出牛腩，将煮牛腩的卤水过滤掉其他的调味蔬菜，肉、水分开放置。
2. 煮牛肉原汤/水	1000克	
3. 番茄块	500克	
4. 胡萝卜块	300克	
5. 土豆块	300克	
6. MKS-番茄酱包	300克	产品制作： 取锅倒入原料1、2和MKS-番茄酱包，边煮边搅拌煮开后加入3. 4. 5，小火煮约10-15分钟，再放入MKS-番茄粉包（边投料边搅拌，避免结块），直至充分融合。关火。
7. MKS-番茄粉包	150克	
		注意： 煮牛腩的底汤不需调味