



## 黑胡椒牛肉



### 莊記醬料

- 莊記上等生抽王
- 莊記純麻油
- 莊記黑胡椒醬

### 材料

- 莊記純麻油 1 茶匙
- 莊記黑胡椒醬 1/2 罐 /120 毫升
- 莊記上等生抽王 1 汤匙/20 毫升
- 清水 4 汤匙
- 玉薯粉 1 汤匙
- 牛肉片 600 克
- 青葱 5 根（切至 2 公分长）
- 食油

### 烹調方法

1. 將牛肉片清洗，加入**莊記上等生抽王**、水、玉薯粉和**莊記純麻油**腌制 30 分钟。
2. 热油后，將牛肉片炒约 10 秒钟。
3. 加入**莊記黑胡椒醬**及青葱。
4. 翻炒至熟，便可上桌。

