

# 蘑菇食谱之牛肉类之火锅牛里脊片

## 10. 火锅牛里脊片

原料（10 份量）：净牛里脊 1.5 公斤，鸡肫 100 克，煮菜花 300 克，龙须菜 200 克，鲜西红柿 250 克，炸土豆片 250 克，炸干葱 150 克，鲜蘑 150 克，油 150 克，黄油 150 克，红酒 100 克，辣酱油 50 克，面粉 75 克，番茄酱 150 克，精盐 15 克，褐色汤适量。

制法：将牛里脊每份切成 6 段，用拍刀拍薄，撒精盐，胡椒粉，沾面粉后用热油煎上色（不要过火）。煎盘放黄油，将切片的鲜蘑、鸡肫稍炒，放番茄酱炒至熟透，放适量的褐色汤微沸，加红酒、辣酱油、精盐调剂口味，制成鲜蘑鸡肫少司。起菜时将煎好的里脊片放火锅中间，周围配煎熟的西红柿片、煮菜花、加热的龙须菜，浇上鲜蘑鸡肫少司，上面撒上炸土豆片、炸干葱。上桌时火锅底下的小碗里到上酒精点燃。

特点，红褐色，郁香适口，汁浓味厚，适于冬季食用。