

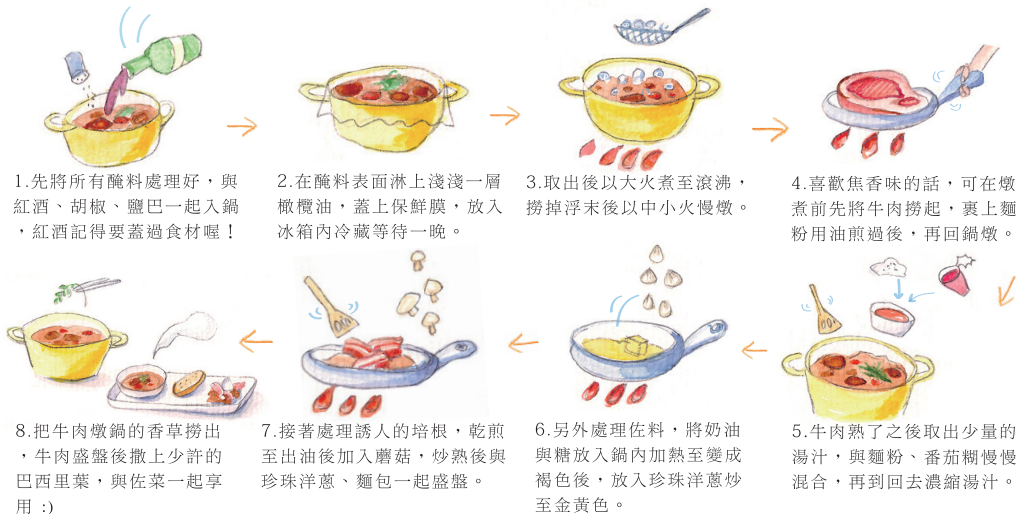
食材 | ingredients

醃牛肉	
牛肉/切塊	1公斤
紅酒	1瓶
洋蔥/去皮切塊	1顆
西洋芹/切塊	1根
紅蘿蔔/切塊	1根
大蒜/去皮	3瓣
月桂葉	2-3片
百里香	1束
巴西里梗	1束
調味	
中筋麵粉	2湯匙
蕃茄糊	1湯匙
鹽巴/胡椒	適量
佐料	
珍珠洋蔥/去頭尾後剝皮	適量
無鹽奶油	30克
糖	10克
蘑菇/去蒂後對切	100克
培根/切段	100克
法國麵包/切片	2條



勃根地紅酒燉牛肉 Boeuf Bourguignon

做法 | direction



4F架上一個個鑄鐵鍋色彩艷麗，烹煮出一道道妙不可言的料理。您是否也想要獲得一只LE CREUSET鍋，為餐桌增添色彩與風味？這個秋天，4F與 LE CREUSET合作，讓您除了獲得三種酷卡食譜外，還有機會可以同時得到一只鑄鐵鍋與一堂4F課程！趕快上<http://www.4fcookinghome.com.tw>一探究竟！



以家為概念的烹飪教室，從簡單、好上手的面向出發，Tel | 02-23216608
拉近與烹飪之間的距離，實現在廚房旅行的小小夢想。Fax | 02-23210308

