

Soy Bean Milk and Soybean Dreg Meat Ball

豆漿與豆渣牛丸

Yi-Fei Leng 冷沂霏, Kuan-Ting Yu 俞冠廷

August 24, 2014

1 作法

1.1 豆漿

我們用食物料理機將黃豆打碎，再用濾網濾去豆漿中的豆渣，如圖 1，豆漿用大鍋煮滾即可飲用，清新可口。

1.2 豆渣牛丸

將濾出的豆渣與牛絞肉及蔥薑蒜均勻混和，加適量鹽、醬油及麻油拌勻，捏成球狀後，裹粉油炸至表面金黃即可起鍋，是為豆渣牛丸。豆渣牛丸可做紅燒獅子頭或番茄義大利肉丸麵。參考[1]。

2 成品



圖 1 過濾豆漿中的豆渣



圖 2 豆漿與豆渣牛丸



圖 3 豆漿與豆渣牛丸

參考文獻

- [1] 岳母. 岳母的早餐店豆漿做法. <http://0rz.tw/FRgIG>, 2012. [Online; accessed 23-August-2014].