

前進全台灣牛肉麵專賣店

牛肉麵地圖

走遍大街小巷，只為找碗最對味的牛肉麵！！

下載專用
電子書

不可錯過的
超人氣
牛肉麵館

- 賣牛肉麵也可以創造百年老招牌，三代同堂吃好料常有的事。
- 只要懂行道，吃口頂級牛肉麵非夢事。

怎樣做最對味
呢？32道食譜教你煮出牛肉好味道～

原來經得起時間考驗的中國好味，在食材與湯頭裡加些創意，竟也可以變換出如此不同的口感。



牛肉麵地圖



永康街

湘味

川味老張

愛國東路

永康街

一品香



師大路



大碗公牛肉麵

走在車水馬龍的大台北街道上，該去哪找好吃的牛肉麵？想知道大台北裡究竟有哪些牛肉麵街？滿街都是牛肉麵店，究竟有些什麼不同和特別之處呢？看看《牛肉麵地圖》將會一一為您揭開心中的疑問。吃膩了外邊牛肉麵，想多些改變，別擔心，牛肉麵地圖內提供了20道兼具色香味的牛肉麵食譜，讓你輕輕鬆鬆就將美味端上桌。

前進大台北牛肉麵街



俗又大碗的 鄭州路牛肉麵巷

鄭州路就位於台北火車站的正後方，東起於中山北路，西到環河北路，整條路上不但有服飾百貨的批發市場、二間公立醫院，及堪稱台北市牛肉麵攤最集中的牛肉麵巷。



3 小吳牛肉麵的 中藥紅燒湯頭

「小吳牛肉麵」最為人津津樂道的要屬每天24小時不打烊的服務，除了重要節日稍做休息外，可說是處全年無休的牛肉麵店。吳老闆在這條巷子內賣牛肉麵已超過二十餘年頭，不少開計程車的運將朋友及學生都會獨自或結伴來品嚐一碗吳老闆的招牌紅燒牛肉麵。

小吳牛肉麵
地址：台北市鄭州路38巷15號



好料請你嚐



紅燒牛肉麵

光看吳老闆以獨特中藥材熬煮出的紅燒湯頭，就知道這一碗碗紅燒牛肉麵可都是經過長時間熬煮而成，才能出現這般鮮豔可口的色澤。吃麵同時若再來份以高山高麗菜醃製成的泡菜，相信這碗招牌牛肉麵將更可讓人食指大動。

牛雜麵

這碗牛雜麵，可是吳老闆大力推薦的另一道招牌麵。除了牛肉以外的精華全在這碗麵裡，行家來此大多也會指名要吃這碗牛雜麵，因為賣的價錢可是與牛肉麵一樣便宜又大碗呢！



鄭州路及周邊店家

鄭州路		塔城街
榕樹下牛肉麵	擱再來牛肉麵	
果汁	阿宅牛肉麵	
佳尚香牛肉麵	鄭州路牛肉麵	
阿忠果汁攤	小吳牛肉麵	
水果攤	美濃牛肉麵	
老劉牛肉麵	青島牛肉麵	
小潘山東手工刀切麵	王記蕃茄牛肉麵	
	小吳牛肉麵	
	老黃刀切麵	
	林媽媽牛肉麵	
	一家牛肉麵	

忠孝西路

1 美濃牛肉麵的 特製滷料包

想吃咬勁十足的手工刀切麵條來「美濃牛肉麵」準沒錯。全部在攤子內切好的麵條塊，待放入切麵機後，一條條香Q的麵條也就此成型，也許此時的麵條看來有些硬實，但當麵條與紅燒湯頭結合時，將可讓麵條的口感與勁道發揮極至，若再搭配上大小適中的牛肉塊，絕對值得您一嚐再嚐。



美濃牛肉麵 電話：02-2988-1701
地址：台北市鄭州路38巷7號

好料請你嚐



紅燒牛肉麵

手工刀切麵配上老闆特製的滷料藥包，「美濃牛肉麵」的精華盡在於此。再加上新鮮的進口牛肉，和長時間的大骨熬煮，怪不得「美濃牛肉麵」如此受到人們的喜愛。

4 老劉手工刀切牛肉麵館的 秘密武器—香炸牛油

「老劉手工刀切牛肉麵館」賣的牛肉麵感覺上並無太大的不同，每天從早上六點營業到晚上十二點，可說是早已滿足了來自街頭巷尾的顧客們。但特別提醒喜歡吃辣的朋友們，可千萬不要錯過創店劉老闆的拿手絕活「香炸牛油」。

多年前劉老闆興起將紅燒牛肉湯頭熬煮時的浮油撈起後，再加上適量的辣椒粉，並放入熱油鍋中炸成酥脆的粉狀，且放置於店內讓客人酌量當配料使用，沒想一時的想竟成了愛辣人士，來此吃麵的必備著料。

老劉手工刀切牛肉麵 地址：台北市鄭州路38巷內

好料請你嚐



紅燒牛肉麵

麵條雖以手工刀切製作而成，但又可區分為細麵與粗麵兩種，兩種麵條口感各有不同，加上紅燒湯頭，一碗肉塊多味香淳的紅燒牛肉麵即可快快上桌囉！

香炸牛油

張大眼瞧瞧桌上這碗堪稱鎮店之寶的「香炸牛油」，如果您不太敢吃辣，建議您可千萬別輕易嘗試碗中的配料，因為由劉老闆一手研發的這味秘密武器，可是只要一丁點就可讓人辣到眼淚直流。



2 牛肉麵街上的特例 王記蕃茄牛肉麵

來到鄭州路38巷的牛肉麵街上，看來去都是紅燒牛肉麵，如果您想來點不一樣的口味，那麼建議您何不來嚐嚐巷內的特例「王記蕃茄牛肉麵」。

王記蕃茄牛肉麵
地址：台北市鄭州路38巷11號

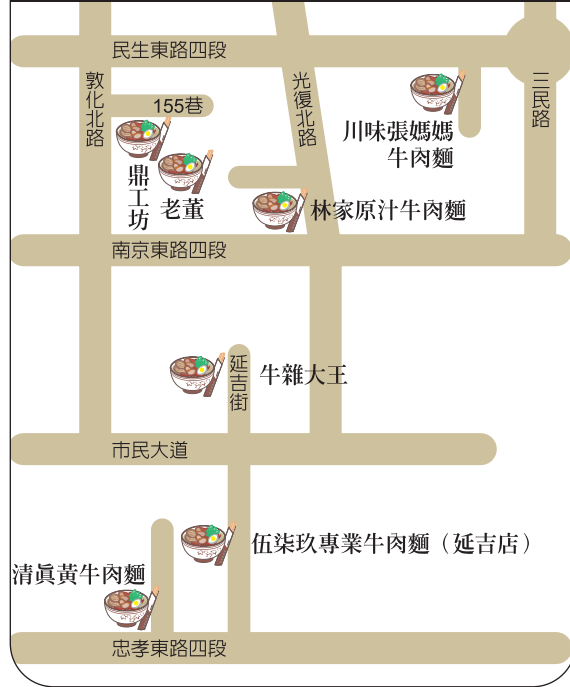
好料請你嚐

蕃茄牛肉麵

每天清早開店時，店家就趕忙將新鮮大紅蕃茄與牛大骨一同下鍋熬煮，期間約需3~4小時才能讓蕃茄的甜味與牛大骨完全融合，而如此一來美味的蕃茄牛肉麵湯頭才算大功告成。而店家為了展現蕃茄牛肉麵的口味，還特別採用了牛腱肉入鍋，此外特別建議您，品嚐王記蕃茄牛肉麵時，最好不要馬上加入蔥末，相信可以吃到更多店家想提供的好味道。



東區牛肉麵館及周邊店家



好料請你嚐



紅燒半筋半肉牛肉麵

如果您喜歡略帶嚼勁的牛肉口感，建議您可以試試店內的紅燒湯頭，再以己身的喜好選擇麵條或細粉來作搭配。



咖哩牛肉油豆腐細粉

咖哩的色澤與味道完全滲透到牛肉的肉質裡，切成薄片的牛肉，雖然大塊但厚度適當，吃起來十分爽口，而且還能品嚐到不嗆鼻的咖哩口味。



清燉牛肉油豆腐細粉

細粉的滑Q口感搭配上油豆腐的柔軟，這碗清燉牛肉油豆腐細粉可是深受粉領族們的親睇，不會過於油膩的清燉湯頭，不管何時吃來都是如此對味，怪不得如此受到女性朋友的喜愛。

2 有媽媽味道的川味牛肉麵

忠於原味是張媽媽開牛肉麵店的宗旨，而「好吃、乾淨、新鮮、原味不加酸菜」更是張媽媽的美味祕訣。採用新鮮不馬虎的食材，是張媽媽的堅持，因為張媽媽希望對待每位上門的客人，就像自己家裡人一樣，讓大家能夠吃的好又吃的巧，這才是她開牛肉麵的意義所在。



川味張媽媽牛肉麵 地址：台北市民生東路五段138巷13號
電話：02-2760-0296

好料請你嚐



紅燒牛肉麵

採用每天清晨從市場送來的新鮮溫體黃牛肉，和長達八小時的費功熬煮，再加上張媽媽獨家指名的香Q麵條，湯頭香醇濃郁嚼來不油不膩，怪不得能吸引不少遠度重洋的老饕前來。

半筋半肉乾拌麵

雖然還未動手，但光看著碗內的半筋半肉乾拌麵，就可輕易讓人食指大動口水直流。嚼勁十足的牛筋，再搭配上鮮嫩的牛肉，比起一般乾麵內容豐富多了。



台北東區牛肉麵館巡禮

從東區的忠孝東路，到敦化北路、民生東路上，我們共找出了三家具代表性，又風格迥異的牛肉麵館，有老字號的清真黃牛肉麵館、連鎖經營的老董牛肉細粉店，和服務親切的川味張媽媽牛肉麵等店家。現在就跟緊我們的腳步，一起去瞧瞧這些牛肉麵究竟有何過人之處吧！

1 迄今五十餘年的金字招牌—老董牛肉細粉麵店

從最初在昆明街發跡到現在擁有七家分店的「老董牛肉細粉麵店」，可說早已成了老饕們耳熟能詳的金字招牌了。來到位在敦化北路155巷內的敦化總店上，隨著游店長熟練的甩細粉動作，一碗碗熱騰騰的牛肉細粉隨即上桌。

在此還要特別提醒讀者們來店內用餐後不容錯過的小點心—熱粉圓。吃完牛肉麵來一碗免費的熱粉圓，正好可讓腸胃更增添飽足感。游店長說：甜點有時會以紅豆湯或綠豆湯交替互換，但保證一樣好吃。



老董牛肉細粉麵店 地址：台北市敦化北路155巷17號
電話：02-2719-5121

3 經可蘭經洗禮後的牛肉麵—清真黃牛肉麵館

您在清真黃牛肉麵館裡吃到的每塊牛肉，可都是大有來頭的。每天清晨當新鮮的黃牛肉送到專為回教徒設置的屠宰場，下刀師傅一定要先誦讀可蘭經過後，才能動手宰殺這些牛隻，因為唯有經過如此神聖莊重的洗禮，才能代表對回教清真的敬意啊！

麵館內除有如此特殊的牛肉外，負責掌廚的文明達老爹頂著七十餘歲的年紀，但每天仍是在清晨二點左右就開始熬燉湯頭，當他戴上那頂象徵對宗教神聖信仰的「禮拜帽」，站在與他相伴五十餘年頭的牛肉湯鍋前，艾老爹的神情可是一點也不輸年輕小夥子喔！



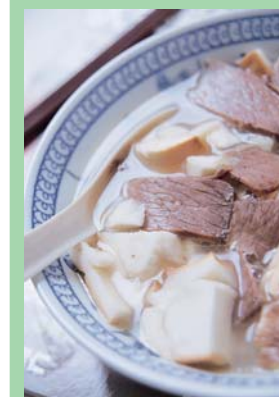
清真黃牛肉麵館 地址：台北市忠孝東路四段223巷41號
電話：02-2731-8550

好料請你嚐



清燉牛肉麵

店內不僅牛肉講究，湯頭也是不容眾人小闕的一環。每天一早艾老爹就會到店內開始熬煮湯頭，在超過八小時的長時間熬煮下，這湯頭可是有著說不出的好味道。若再加上富嚼勁的清燉牛肉和手工麵條，一碗不容眾人錯過的牛肉麵就此上桌囉！



清燉牛肉泡餅

仔細瞧瞧「清真黃牛肉麵館」內還有一例，這碗內是清燉牛肉沒錯，但一旁加的可不是尋常麵條，而是道地的泡餅。想嚐鮮的人先將泡餅剝成小塊狀，後再泡入清燉牛肉湯中，等泡餅軟化些即可連同湯頭一同入口，那股Q滑的口感和新鮮感，實在需要您親自前往嚐嚐。



永康街上的好味道

永康街週邊因陸續開立了不少店家和群衆的聚集，就如此自然的形成一處小商圈，隨處走走逛逛，就可看到不少好吃好玩的。而大街小巷內隨處可遇見的牛肉麵館，更可稱為一奇。其中不乏有開店數十年的老店，當然才剛新加入不久的新秀也大有在，而各個店家無不使出渾身解數，只為讓喜歡牛肉麵的老饕們趕緊上門。



1 屹立不搖的「永康牛肉麵館」

位處金山南路二段上的「永康牛肉麵館」，是家擁有四十年歷史的牛肉麵店，更是許多五年級生們耳熟能詳的老店。相信能在牛肉麵界中開店四十年以上，定是有其過人之處，羅老闆不只對牛肉選材嚴謹，還堅持採買正統的黃牛肉，因為唯有如此才能燒出自己心中所堅持的好味道。

永康牛肉麵館 電話：02-2351-1051
地址：台北市金山南路2段31巷17號

好料請你嚐



清燉牛肉麵

清燉湯頭裡可以嚐到濃濃的牛骨滋味，再配上細Q的麵條，吃起來口感不算清淡，但卻也不會讓人感到油膩，這也許就是店中清燉牛肉麵的獨到之處吧！



正統黃牛肉乾

許多客人來永康牛肉麵館吃完麵後，都還不忘順手帶份「伴手」禮回家去。羅老闆為了讓店家更具特色，特別製作了辣味、特辣、原味的「正統黃牛肉乾」，可供許多老饕們買回家解饞用。

2 道地本土黃牛肉麵館—湘味牛肉麵館

賣牛肉麵已有二十多年的時間了，而且先是在桃源街上賣了十餘年後，再帶著他們的拿手絕活搬到了永康街上繼續開店做生意。來到永康街上也許吃東西的選擇變多樣了，但是何先生和何太太還是每天努力不卸的守著自己的小店面，盡心服務著上門吃麵的顧客們。

湘味牛肉麵館 地址：台北市永康街10巷7號
電話：02-2394-8236

好料請你嚐



清燉牛肉麵

清晨從市場送來的新鮮溫體本土黃牛肉，再加上何老闆精心熬製而成的牛骨湯頭，清燉牛肉麵就可算是完成大半了。



牛肉麵

▼以牛肉熬煮一天後，再冷凍一天，以取出浮油，點選時，再取出加熱。十三斤的牛肉，只夠做三碗。

▼日本進口的蕎麥麵條，Q勁彈牙，約燙二分鐘即可起鍋，一碗的分量約120公克。

湯頭

麵條

牛筋

▲全燙去腥後，以八角、鹽滷上三天。二十公斤的巴西牛筋，完整的約只有三、四個，一碗一隻。

牛腩

▲以冰糖、鹽、蒜、蔥、薑、炸醬、紅豆醬、黑豆醬、藥材滷包、醬油十種食材炒至牛腩外皮軟化為止。

肋條

▲與牛腩一樣，以十種食材炒過即可。

牛腩

▲全燙後泡以十種食材炒牛腩後的滷汁五十分鐘，每片牛腩的厚度為一分。

松阪

小巷內的高貴牛肉麵

牛爸爸牛肉麵

一碗需要花費四天功夫方可完成的牛肉麵，姑且不論口感如何，相信花下的功夫和時間一定就是所費不貲。老闆兼料理長的王聰源先生在一試再試過後，終於讓一碗三千元的牛肉麵於台北東區的小巷道內現身了。不以嘩眾取寵的宣傳方式介紹這道貴到嚇人的牛肉麵，而是以平實又口耳相傳的方式來推廣讓更多人知道，並藉此打開知名度，讓許多人士都成為這碗牛肉麵的忠實追隨者。

三千元牛肉麵大剖析

花了這麼多精神和時間製作出的牛肉麵，究竟有何特殊之處真是讓人深感好奇，就讓我們來看看這碗頂級牛肉麵葫蘆裡究竟是賣些什麼呢？這碗麵內光是牛肉各部位種類就包括了四種，分別是松阪、肋條、牛腩、腱子肉，而且更針對了不同的肉質逐一烹調，期能呈現出各自的風味及口感。三千元一碗的牛肉麵除了吃的到特殊風味的牛肉、精心熬製的湯頭和富嚼勁的麵條等此些真材實料外，這盛麵用的器具可也是大有來頭，以日本進口的nikko碗盤盛裝，讓上門的客人們能在味覺和視覺上都得到絕佳的享受。



牛爸爸牛肉麵

電話：02-2778-3075
地址：台北市忠孝東路四段216巷27弄16號

特別報導

百年牛肉專賣老店

金春發牛肉店

您可能聽過不少百年老店，但一家歷史超過百年，而且專賣各式牛肉料理的小吃店可不常見了吧！在台北市建成圓環旁，不太顯眼的天水上路，「金春發牛肉店」在這已開業有長達三代的歷史，就讓我們去看看這家百年老店究竟有著哪些過人之處。

107歲的牛肉料理專賣店

身為第二代傳承人的老闆娘陳太太娓娓道來，金春發牛肉店的悠久歷史，而且仔細瞧瞧店內牆上還掛有陳水扁總統擔任台北市長時所頒發的『百年老店』證書呢！



最初的小推車時代全靠老闆娘的公婆掌廚，藉著路邊攤的小推車來作生意，當時的攤名就叫「金春發」，而那時的菜色只有兩三樣熱炒和清燉牛肉湯，可是東西好吃的名聲仍是不受影響的——傳開，有時顧客多到還得站著吃東西呢！

見證傳承精神

金春發牛肉店如今已成為一個家傳的事業，老闆娘的婆婆現已退居幕後，而將事業交給其子孫掌管，而陳老闆的兒女們也逐漸在接手熟悉學習中。在這可不僅是金春發的事業在傳承，許多顧客們也都是代代傳一代的在這吃著家傳牛肉料理。

金春發的清燉湯頭

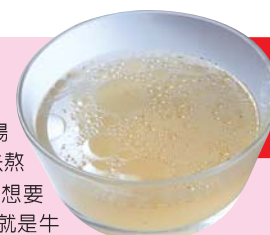
每一個喝過金春發清燉湯頭的人，都會疑惑這湯為何喝起來如此甘醇清爽，是否參有其他的中藥材一同下去熬燉呢？

其實店裡只有一種清燉湯頭，而且並沒加特殊的食材一起熬燉，有的只是將當天採購回來的新鮮國產牛肉處理好後，放進一大鍋滾水中用慢火細熬，再加入一些鹽和糖，最後灑上點米酒，如此甘醇美味的牛肉湯就可以端上桌了。

金春發牛肉店 電話：02-2558-9835
地址：台北市天水路2-4號

湯頭好喝的秘密

這道「清蒸牛肉麵」的湯頭，可是絕對只用牛肉加水下去熬煮出來的清湯喔！而且師傅叮嚀想要這碗清蒸牛肉麵好吃，最重要的就是牛筋與牛腩一定要分鍋蒸，步驟與蒸牛腩相同，當然白胡椒粒、花椒粒也很重要啦，但因只是去腥用所以用量只要少許就好，太多可是搶走牛肉本身的原味。



五星級飯店的牛肉麵

喜來登大飯店的清蒸牛肉麵

牛筋Q、牛腩入口即化、湯頭保證是一等一的清爽入味。走進五星級大飯店，一碗牛肉麵上桌，除了可口美味外，又多了一分主廚的獨道料理秘方。喜來登大飯店俱樂部中餐主廚林正青先生如此自信地推薦，喜來登大飯店的「清蒸牛肉麵」好吃的滋味。

蒸牛腩美味秘訣

- 1 牛腩切成兩半，以滾水氽燙去除血水後，放入盆中加入清水淹至九分滿。
- 2 加入一瓶米酒、一大匙鹽（亦可在盛入碗中時再加鹽調味）、冰糖少許。
- 3 將白胡椒粒、花椒粒放在紗布袋中，一起放入蒸盆中蒸，同時蒸盆中放入青蔥10支與薑4兩一起蒸。



清蒸牛肉麵

價格：新台幣280元
獨特口味：清蒸湯頭使用的牛肉部位：本土黃牛肉的牛腩、牛筋
麵條：陽春麵（寬）
搭配的青菜：青江菜

喜來登大飯店 電話：02-2321-5511
地址：台北市忠孝東路一段12號

招牌好菜全上桌

說到老店裡的牛肉料理，舉凡切盤、熱炒、清燉湯、湯麵或炒麵，可說是應有盡有，甚至連一般市面上少見的料理也可以在這吃得到。



炒咖哩牛肉麵

鮮豔的色澤，和著空氣中撲鼻而來的咖哩香，夾一口油麵、牛肉一起入口，口中的美味真的只有嚐過的人才知道！此道咖哩牛肉麵可是店內的熱門菜色之一，連老闆娘都笑說他們都快成了咖哩專賣店呢！



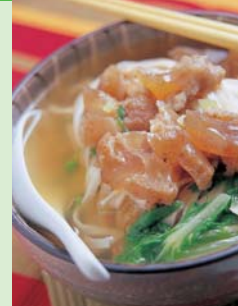
牛肉羹湯

店內賣的羹湯可是不同於外那濃稠稠的勾芡羹湯，而是將牛肉片裹上一層薄薄的番薯粉後，再放入原汁的牛肉清湯中煮熟。牛肉羹吃起來口感順滑，若再配上爽口甘甜的湯汁，更可稱是人間美味。怕會攝取過高熱量的愛美人士，這道羹湯絕對是您的不二選擇。



牛雜湯

有句話說吃牛要先吃牛雜，一家牛肉店的牛雜若是做的可口，其他的菜餚應該都不成問題，所以建議您來到店內何妨先點碗牛雜湯來嚐嚐好味道。



牛筋、牛腩湯麵

美味的湯頭加上彈口的麵條，咬勁十足的牛筋，這碗牛筋半筋的美味湯麵，絕對會讓人贊不絕口。



清燉牛肉湯

清爽甘醇的湯頭，搭配著嫩滑的牛肉，一口湯一口肉，能夠吃到店內的清燉牛肉湯真是一大享受啊！



炒龍骨麵

龍骨麵在市面上少見更少賣，但其滑軟不爛的口感，在店內師傅的巧手下搭配上蕃茄的酸甜，和沙茶、辣椒的火熱，硬是成了一道不可錯過的佳餚！

牛筋、牛腩、牛肚切盤類

滷到恰到好處的口感，保留其原有的鮮美甜味，切片好後上桌前再淋上些微原汁牛肉湯，就是一道美味可口的小菜啦！



炒咖哩牛肉、牛心

老闆將特地訂製的咖哩，搭配著新鮮牛肉片一起大火快炒，成了道最下飯的配菜。嚐在嘴裡有著些微咖哩的麻辣香和牛肉片融合在一起，加上空心菜清脆的口感，讓人吃了就忍不住的多扒上幾口飯。而店內另一道炒牛心，則是搭配著清甜的小白菜一起快炒，一樣是道不可多得的美味佳餚囉！

20道精選牛肉麵的誘惑

前進大台北牛肉麵街，吃遍大街小巷的熱門牛肉麵攤。加些創意、多點變化，20道牛肉麵食譜，教你煮出可端上桌的好味道。



1 原汁牛肉麵

《材料》

牛後腿肉 …1500公克 蔥花 ……適量
芥蘭菜 ……適量 香菜 ……適量
陽春麵（細） …適量 蒜末 ……適量

《配料》

A 辣碗底油 …40公克 B 辣豆瓣醬 …110cc
青蔥 ……80公克 冰糖 ……25公克
蒜仁 ……30公克 蠔油 ……120cc
薑片 ……20公克 C 中式牛骨高4500cc
辣椒 ……3公克 鹽 ……15公克
米酒 ……150cc

《滷料》

八角 ……8公克 桂皮 ……10公克
花椒 ……5公克 小茴香 ……6公克
甘草 ……5公克 丁香 ……3公克
草果 ……6公克

《作法》

1. 牛後腿肉以滾水氽燙，洗淨切塊備用。
2. 熱鍋，以乾鍋小火方式將滷料乾炒約2~3分鐘，再放入棉布袋內綁緊備用。
3. 熱鍋，以辣碗底油炒香其餘配料A，再加入配料B略炒數下後，放入作法1的牛後腿肉翻炒均勻。
4. 取鍋放入作法2的滷料包、配料C及作法3的材料煮至滾沸，待氣笛響後改小火開始續煮25~30分鐘。
5. 陽春麵、芥蘭菜以滾水以滾水氽燙至熟，撈起放入碗內，加入作法4的所有湯料，食用前加入蔥花、香菜、蒜末即可。



2 蔥燒牛肉河粉

《材料》

牛腩 ……1500公克 胡蘿蔔 ……適量
河粉 ……適量 青江菜 ……適量

《配料》

A 辣碗底油 ……45cc
蒜仁 ……25公克
大蔥 ……120公克
B 蠔油 ……45cc
冰糖 ……20公克
C 中式牛骨高湯 ……4000~4500cc
鹽 ……18公克

《作法》

1. 牛腩以滾水氽燙後，洗淨切塊；大蔥切段備用。
2. 熱鍋，將辛香料A和切段大蔥一起炒香，加入作法1的牛腩塊與辛香料B一起炒至肉質顏色變白色時，與辛香料C一起放入快鍋中燉煮約20~25分即熄火。
3. 河粉、胡蘿蔔、青江菜以滾水氽燙至熟，撈起放入大碗內，加入作法2的所有湯料即可。



3 茄汁牛肉麵

《材料》

牛腩 ……1200公克
牛腱 ……400公克
新鮮紅柿蕃茄 1200公克
中式牛骨頭高湯 4500cc
手工麵片 ……適量

《調味料》

味精 ……20公克
蔥花 ……適量
香油 ……適量

《配料》

A 牛脂 ……60公克
青蔥 ……120公克
蒜仁 ……45公克
薑片 ……25公克
糖 ……40公克
八角 ……10公克
桂皮 ……10公克
B 米酒 ……120cc
鹽 ……20公克

《作法》

1. 牛腩、牛腱先以滾水氽燙過，洗淨再切塊；新鮮紅柿蕃茄以滾水氽燙過，沖涼後剝去外皮再切塊備用。
2. 熱鍋，先放入材料A炒香，再加入作法1的牛腩、牛腱炒透，再加入材料B翻炒均勻後，加入中式牛骨高湯和作法1的番茄一起滷煮至材料軟透（或放入快鍋25~30分鐘），最後以味精調味。
3. 手工麵片以滾水以滾水氽燙至熟，撈起放入大碗內，加入作法2的所有湯料，食用前加入蔥花及香油即可。



4 半筋半肉牛肉麵



《材料》

牛筋……………600公克
牛腱……………1200公克
米酒……………150cc
中式牛骨頭高湯……………4500~5000cc
胡蘿蔔……………150公克
小白菜……………80公克
九層塔……………2葉
豆芽菜……………10公克
陽春麵……………120公克

《辛香料》

A 牛脂……………50公克
青蔥末……………50公克
老薑片……………10公克
蒜仁……………30公克
B 辣豆瓣醬……………120公克
蠔油……………60cc
醬油……………150cc

《調味料》

冰糖……………50公克
鹽……………20公克
麻油……………20cc

《作法》

1. 牛筋洗淨以快鍋先預煮約20分鐘後，取出切塊備用。
2. 牛腱以滾水氽燙後，洗淨切塊備用。
3. 熱油鍋，先將辛香料A炒香後，加入辛香料B與作法1、2的材料翻炒均勻，再燻入米酒炒香。
4. 將作法3全部材料移入快鍋中，加入胡蘿蔔、中式牛骨高湯及調味料一起煮沸後，轉小火待氣笛聲響繼續煮約25~30分鐘熄火。
5. 小白菜、九層塔、豆芽菜與麵條一同氽燙至熟後撈起，放入大碗內，加入作法4的湯料即可。

5 香辣牛肉麵



《材料》

牛腩……………1000公克
毛肚……………300公克
邊肉……………300公克
中式牛骨高湯……………4000~4500cc
筒蒿菜……………適量
陽春麵(寬)……………適量

《辛香料》

A 牛脂……………45公克
朝天椒(尖尾小辣椒)……………6公克
辣椒粉……………8公克
翡翠椒……………8公克
B 八角……………2粒
桂皮……………15公克
沙薑……………15公克
冰糖……………35公克
蠔油……………35cc
辣豆瓣醬……………80公克
C 鹽……………15公克
黃酒……………30cc

《作法》

1. 牛腩、毛肚以滾水氽燙，再洗淨切塊備用。
2. 熱鍋，辛香料A炒香後，加入辛香料B略炒數下。
3. 將邊肉、中式牛骨高湯及作法1、2的材料一起放入快鍋中，並加入辛香料C一起滷煮約20~25分鐘。
4. 陽春麵與筒蒿菜以滾水氽燙後，撈起放入大碗內，加入作法3的所有湯料即可。

【備註】沙薑可至中藥店購買。



6 芋香椰汁牛肉河粉



《材料》

沙朗肉片	300公克
芋頭	120公克
椰汁	200cc
河粉	280公克
西式牛骨高湯	1000cc~1200cc

《調味料》

九層塔	少許
辣椒	少許
鹽	12公克
白胡椒粉	5公克

《作法》

- 芋頭先去皮切塊，放入高湯中煮軟後，加入椰汁與調味料（白胡椒粉先不放入）煮滾，再放入河粉及肉片煮熟。
- 將作法1中完成的料理裝入湯碗中，食用前撒上少許白胡椒粉即可。

7 辣味紹子麵

《材料》

里肌肉底	800公克
牛脂	80公克
中式牛骨高湯	1200cc
胡蘿蔔末	350公克
翡翠椒	200公克
家常麵	適量
空心菜	適量

《辛香料》

碗底油	45cc
辣椒末	20公克
八角	3公克
白胡椒粉	15公克
鹽	20公克
糖	30公克
蠔油	45cc
醬油膏	50cc

《作法》

- 將里肌肉底及牛脂剁成牛絞肉與白胡椒粉、辣椒末拌勻，放入鍋中拌炒至熟；翡翠椒切丁備用。
- 熱鍋，加入剩下的辛香料炒香，加入胡蘿蔔末拌炒均勻後，放入調味料拌炒均勻，再加入中式牛骨高湯煮約45分鐘待湯汁略為收乾時，加入翡翠椒丁略為拌炒入味即熄火。
- 家常麵與空心菜以滾水燙熟，撈起放入大碗內，將作法2的湯汁淋入碗中，再迅速杓入作法1的牛絞肉即可。



8 紅燒黃牛肉麵



《材料》

黃牛肉	1500公克	蔬菜麵	適量
(腱子心)		小白菜	適量
胡蘿蔔	600公克	碗底油	1小匙
白蘿蔔	600公克	酸菜末	少許
中式牛骨高湯	4500cc		

《辛香料》

A 辣椒	5公克	陳皮	2公克
蔥	110公克	鹽	20公克
蒜仁	80公克	冰糖	35公克
老薑片	20公克	B 米酒	120cc
肉桂	12公克	醬油	120cc
小茴香	8公克	蠔油	60cc
丁香	3公克		

《作法》

- 黃牛肉以滾水汆燙後，洗淨再切塊備用。
- 胡蘿蔔、白蘿蔔削去外皮並切塊，再以滾水汆燙至熟後撈起瀝乾備用。
- 熱鍋，辛香料A炒香後，加入作法1的黃牛肉翻炒至肉色變白，再加入辛香料B拌炒均勻。
- 將中式牛骨高湯及作法3的材料一起放入快鍋內煮至滾沸，轉小火待笛響開始續煮約25分鐘。
- 待安全閥下跌，打開鍋蓋加入作法2的蘿蔔塊煮約2分鐘至軟即完成。
- 蔬菜麵與小白菜以滾水汆燙至熟，撈起放入大碗內，加入作法5的所有湯料，食用前放入酸菜末，最後滴入適量碗底油即可。

9 鮮嫩牛肝麵

《材料》

牛肝	220公克
青蔥	50公克
豬油	20公克
薑絲	50公克
冷水	1000~1200cc
菠菜	100公克
陽春麵	適量

《調味料》

A 鹽	10公克
米酒	30cc
白胡椒	8公克
淡色醬油	10cc
味精	5公克
B 香油	15cc

《作法》

- 牛肝切薄片；菠菜洗淨切段；青蔥洗淨切段（蔥白與蔥綠皆要）後備用。
- 熱鍋，放入豬油燒熱，爆香薑絲和作法1的青蔥段，再加入冷水煮至滾沸後，放入調味料A煮至滾沸，最後加入作法1的牛肝片、菠菜煮熟即熄火。
- 陽春麵以滾水汆燙至熟，撈起放入湯碗內，加入作法2的所有湯料，食用前加入少許的香油即可。



10 薑汁牛肉麵

《材料》

牛里肌肉片 ……180公克
 中式牛骨高湯 ……1200cc
 拉麵 ……適量
 小白菜 ……適量

《配料》

鹽 ……8公克
 薑絲 ……5公克
 薑汁 ……5 cc
 香油 ……5 cc
 米酒 ……6 cc

《沾料》

A 南乳 ……25公克
 糖 ……6公克
 蠔油 ……5cc
 辣油 ……3cc

B 香菜末 ……3公克

《作法》

- 沾料A混和調勻至無顆粒狀時，加入香菜末拌均備用。
- 取鍋，放入中式牛骨高湯與配料煮至滾沸即為高湯備用。
- 拉麵及小白菜以滾水以滾水氽燙至熟，撈起放入大湯碗內，加入作法2的高湯。
- 牛里肌肉片以滾水氽燙至熟，撈起排入作法3湯碗內的拉麵上，再搭配作法1的沾料食用即可。



12 牛百頁牛肉清湯麵

《材料》

牛百頁 ……300公克
 牛腩 ……1200公克
 中式牛骨高湯 ……5000cc
 家常麵（寬）……120公克
 豌豆 ……110公克
 胡蘿蔔 ……300公克
 薑絲 ……25公克
 蔥末 ……少許

《配料》

蒜絲 ……60公克
 鹽 ……25公克
 香油 ……15cc
 白胡椒粉 ……15公克

《作法》

- 牛百頁切成粗條，以滾水氽燙後撈起瀝乾備用。
- 牛腩以滾水氽燙後，洗淨並切塊，與配料及中式牛骨高湯一起放入快鍋中燉煮，待氣笛聲響時燉煮約20~25分鐘即熄火。
- 家常麵、豌豆、胡蘿蔔以滾水氽燙至熟，撈起放入大碗內，於麵上擺好作法1的牛百頁，再倒入作法2的所有湯料，食用前加入薑絲、蔥花即可。



11 藥燉肉骨茶牛肉麵

《材料》

A 牛尾 1根（1800公克）
 毛肚 ……300公克
 牛腩 ……300公克
 陽春麵（寬）……適量

B 米酒 ……200cc
 西式牛骨頭高5000cc

大蒜粒 ……120公克
 鹽 ……35公克
 糖 ……15公克
 白胡椒粒 ……45公克

C 香菜 ……60公克
 油條 ……60公克

《肉骨茶滷包》

川芎 ……3錢
 枸杞 ……5錢
 桂枝 ……3錢
 紅棗 ……4錢
 故花 ……2錢

甘草 ……2錢
 杜仲 ……3錢
 白芍 ……3錢
 黨蔘 ……5錢
 白胡椒粒 ……5錢

《作法》

- 將牛尾表皮刮洗除毛後切段；油條依適當長度切成段狀。
- 毛肚、牛腩及作法1的牛尾以滾水氽燙後，洗淨並將牛肚及牛腩切塊。
- 將作法2的材料、材料B及肉骨茶滷包一起放入快鍋中燉煮約20~25分鐘。
- 陽春麵以滾水氽燙至熟，撈起放入大碗內，再放入作法3的所有湯料，食用前加入香菜及作法1中的油條即可。

【備註】10錢=3.75公克



13 滋養牛心麵

《材料》

A 牛心 ……250公克
 麵條 ……適量
 清水 ……1200cc

B 豬油 ……30公克
 青蔥 ……50公克
 薑絲 ……60公克

《調味料》

A 米酒 ……20cc
 鹽 ……10公克

B 香油 ……15cc

《作法》

- 青蔥切段（蔥白與蔥綠皆要）；麵條以滾燙至熟，撈起放入湯碗內備用。
- 熱鍋，豬油與作法1的青蔥段、薑絲爆香，加入清水煮至滾沸並加入調味料A拌勻。
- 牛心洗淨後切薄片，快速以滾水氽燙一下即撈起放入作法1的湯碗內，再加入作法2的湯頭，食用前滴入香油即可。



14 咖哩牛腩麵

《材料》

牛腩1000公克
 胡蘿蔔120公克
 豆芽菜少許
 豌豆苗少許
 家常麵（寬）適量

《辛香料》

咖哩塊350公克
 冰糖35公克
 中式牛骨高湯3000cc
 鹽適量

《作法》

1. 牛腩以滾水氽燙洗淨再切塊；胡蘿蔔切塊，與牛腩塊、中式牛骨高湯一起放入快鍋中煮20分鐘。
2. 作法1開蓋後，放入咖哩塊、冰糖、鹽煮至完全融解後，加入豆芽菜、豌豆苗煮滾即熄火。
3. 家常麵以滾水氽燙至熟，撈起放入大碗內，加入作法2的所有湯料即可。



15 酸辣牛柳細粉

《材料》

牛柳260公克
 新鮮巴西蘑菇60公克
 （或草菇亦可）
 蕃茄40公克
 魚丸40公克
 冬粉100公克

《調味料》

西式牛骨高湯1300cc
 檸檬汁8cc
 香菜5公克

《作法》

1. 牛柳切粗條；檸檬葉切絲；新鮮巴西蘑菇對切（一朵剖成2片）；冬粉以冷水泡軟；辣椒切圓片備用。
2. 將西式牛骨高湯加入所有的辛香料與配料先煮出味道，約10分鐘後再過濾所有殘渣即為高湯。
3. 在作法2的高湯中放入作法1的新鮮巴西蘑菇、蕃茄和作法1的牛柳，煮透後加入魚丸，煮至再度滾沸時熄火。
4. 冬粉以滾水氽燙煮好放入湯碗內，淋上作法3的所有湯料，食用前加入香菜，再滴入數滴檸檬汁即可。

《辛香料》

檸檬草（香茅） 15公克
 檸檬葉5公克
 辣椒3公克
 南薑8公克

《配料》

糖8公克
 鹽6公克
 魚露10cc



16 醬燒牛筋冬粉

《材料》

牛筋900公克
 毛肚600公克
 青蔥適量
 冬粉適量
 胡蘿蔔適量
 白蘿蔔適量
 蔥花少許
 酸菜少許

《調味料》

中式大骨高湯5000cc
 鹽15公克
 胡椒粉10公克
 米酒100cc

《辛香料》

A 牛脂45公克
 薑15公克
 蔥50公克
 蒜仁50公克
 B 辣豆瓣醬100公克
 甜麵醬40g
 蠔油40cc
 辣椒2支
 甘草2片

《作法》

1. 牛筋放入鍋中，與淹過牛筋的水量一起預煮20~25分鐘，取出切塊備用。
2. 毛肚以滾水以滾水氽燙過後洗淨，再以逆紋斜刀方式切片；青蔥切段（蔥白與蔥綠皆要）。
3. 熱鍋，將辛香料A炒香，加入作法2的毛肚與辛香料B一起拌炒均勻。
4. 將作法1、2、3的材料與所有調味料一起放入快鍋中滷煮約20~25分鐘即熄火。
5. 冬粉、胡蘿蔔、白蘿蔔以滾水氽燙至熟後，撈起放入大碗中，加入作法4的所有湯料，食用前加入蔥花及酸菜即可。



17 清燉半筋半肉牛肉麵

《材料》

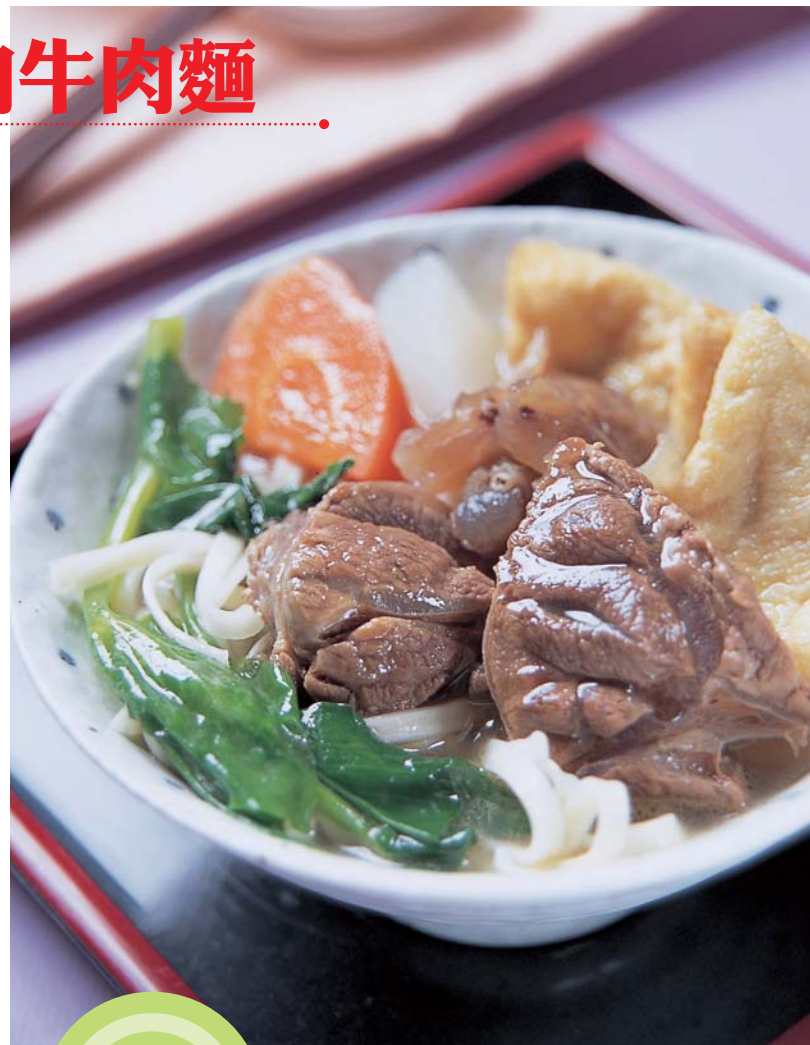
牛筋	……600公克	油豆腐	……300公克
牛腱	……900公克	香菜	……適量
(金錢腱子)		陽春麵(中寬)	……適量
白蘿蔔	……400公克	小白菜	……適量
胡蘿蔔	……200公克	中式牛骨高湯	……5000cc

《辛香料》

鹽	……25公克	八角	……5公克
香油	……30cc	蒜仁	……40公克
甘草	……2片		

《作法》

1. 牛筋洗淨，以快鍋先煮20分鐘後，取出切塊；牛腱以滾水氽燙過後，洗淨並切塊備用。
2. 白蘿蔔、胡蘿蔔削去外皮後切塊與油豆腐一起以滾水氽燙後，撈起瀝乾；蒜仁入油鍋中炸至顏色呈金黃時，撈起瀝油備用。
3. 將作法2的蒜仁、其餘辛香料、與作法1的牛筋、牛腱與中式牛骨高湯一起放入快鍋中燉煮，在氣笛聲響後煮約25分鐘。開蓋後加入作法2的白蘿蔔、胡蘿蔔、油豆腐一起燉煮至蘿蔔軟透（或蓋上快鍋鍋蓋再煮約3分鐘）。
4. 將陽春麵、小白菜放入滾水中煮熟後撈起放入大碗內，加入作法3煮好的湯料，再加入少許香菜即可。



18 爽口牛腰麵

《材料》

牛腰	……300公克
米酒	……40cc
薑末	……30公克
小白菜	……200公克
陽春麵	……適量
豬油	……30公克
薑絲	……60公克
青蔥	……50公克

《調味料》

鹽	……10公克
味精	……5公克
胡椒粉	……8公克
冷水(清水)	……1200cc
米酒	……30cc
香油	……15cc

《作法》

1. 牛腰切片，以米酒及薑末抓洗乾淨；小白菜切段；青蔥切段（蔥白與蔥綠皆要）備用。
2. 熱鍋，將豬油入鍋燒熱，將薑絲和作法1的蔥段爆香，放入調味料煮滾，再放入作法1的材料煮熟。
3. 陽春麵以滾水氽燙至熟，撈起放入湯碗內，加入作法2的全部湯料，食用前再加入數滴香油、米酒即可。

【備註】調味料中的米酒及香油可留少在食用前加入，味道會很香。



19 川味牛肉拉麵

《材料》

牛腩	……1000公克
牛腱	……500公克
小白菜	……70公克
拉麵	……120公克

《調味料》

醬油	……150cc
牛高湯	……5000cc
鹽	……18公克

《辛香料》

A 牛脂	……50公克
蔥	……60公克
蒜仁	……60公克
老薑片	……20公克
花椒粒	……20公克
B 辣豆瓣醬	……120公克
八角	……12公克
桂皮	……12公克
甘草	……2片
冰糖	……70公克
米酒	……150cc

《作法》

1. 牛腩與牛腱先以滾水氽燙後，取出待稍涼時切塊備用。
2. 熱鍋，將辛香料A炒香，再放入B拌炒，加入作法1的牛腩、牛腱拌炒入味。
3. 將作法2的所有材料移入快鍋內，放入調味料，蓋上鍋蓋煮至滾沸後改中小火待氣笛聲響續煮約20~25分鐘即熄火。
4. 拉麵與小白菜以滾水氽燙至熟後，撈起放入碗內，加入作法3的所有湯料即可。

小叮嚀

食用時可依個人喜好加入適量的酸菜、香菜或青蒜末等配料，滴入少許辣油味道將會更好。



20 壽喜燒拉麵



《材料》

菲力火鍋肉片	300公克
白芝麻	5公克
青蔥	50公克
蔥花	30公克
豆腐	1/2塊
山茼蒿	200公克
沙拉油	1大匙
拉麵	260公克

《醃料》

柴魚醬油	35cc
味醂	15公克
清酒	15cc
糖	6公克

《調味料》

西式牛骨高湯	1200cc
鹽	6公克
味醂	8cc

《作法》

1. 菲力火鍋肉片放入醃料中浸泡約20分鐘至入味；白芝麻炒至呈金黃色；青蔥切段（蔥白與蔥綠皆要）。
2. 鍋內放入1大匙沙拉油，加入蔥花、作法1的白芝麻和青蔥段，將青蔥段炒至金黃色，再放入作法1的肉片大火炒至七分熟馬上盛起。
3. 將調味料入鍋煮沸，放入豆腐煮透，再放入作法2的肉片及山茼蒿，立刻熄火。
4. 拉麵煮好放入碗內，放上作法3的所有湯料即可。



牛肉好味大集錦



從香濃滷汁到選擇多變湯頭，讓牛肉麵料理的美味秘訣完整上桌

傳統的牛肉麵湯主要都是以牛骨高湯來加以變化，從紅燒湯頭、清燉湯頭、藥燉湯頭到麻辣湯頭搭配成的牛肉麵，再加上以牛肉、牛筋、牛心等各部位製作成的可口滷味，讓在家吃牛肉麵也成了一種頂級的享受喔！



一般鍋 中式牛骨高湯



小叮嚀

◎在材料中寫的蔥分二種：日本大蔥與小蔥。煮高湯時蔥千萬不要切，只需對折入鍋就好，想要高湯有好味道，蔥白與蔥綠都要一起放入才行。
◎牛雜筋肉是指修下來的邊、筋、雜肉等。

《材料》

- A 牛骨頭5斤
牛雜筋肉1斤
B 蔥450公克
老薑150公克
清水15公升
鹽45公克

《作法》

1. 取一湯鍋，將材料A放入鍋中以滾水氽燙去血水後，洗淨備用。
2. 將湯鍋洗乾淨，放入作法1的材料及材料B，以中火滷煮約4~6小時。
3. 將作法2鍋中表面的浮渣及浮油一併撈起丟棄。
4. 一般鍋中滷煮至湯汁收乾時，可再加少許清水繼續煮至約4小時以上，高湯量達12公升時即可熄火。
5. 將作法4鍋內的材料過濾後，留下的高湯就是中式牛骨高湯。



紅燒湯頭



《材料》

- 牛腱1200公克
牛筋600公克
牛脂50公克
中式牛骨頭高湯 4500~5000cc

《辛香料》

- A 青蔥段50公克
老薑片10公克
蒜仁30公克
B 辣豆瓣醬120公克

《調味料》

- 蠔油60cc 冰糖50公克
醬油150cc 鹽20公克
米酒150cc 麻油20cc

《作法》

1. 牛腱以滾水氽燙後切塊，牛筋預煮20分鐘後，取出切塊備用。
2. 熱鍋後，倒入沙拉油燒熱，放入牛脂略炒出油脂後，加入辛香料A拌炒均勻。
3. 將牛筋放入作法2的鍋中炒香後，再加入牛腱略微拌炒。
4. 加入辛香料B於作法3的鍋中，再度拌炒均勻至入味。
5. 將作法4鍋中的材料倒入10公升快鍋裡，加入中式牛骨頭高湯及調味料以小火熬煮至滾沸後，轉中小火至氣笛聲響時繼續煮約25~30分鐘即可。
6. 待安全閥下降，打開鍋蓋，過濾所有材料，留下的湯頭即為紅燒湯頭。

小叮嚀

◎一般牛肉麵裡需要用到的牛腱該怎麼挑選，有經驗的人大多會建議挑選金錢腱子肉，不只肉質好，口感也不會因久煮而變質。



快鍋篇 牛骨高湯

《材料》

- A 牛骨頭5斤
牛雜筋肉1斤
B 蔥450公克
老薑150公克
清水15公升
鹽45公克

《作法》

1. 將材料A以滾水氽燙去血水後，洗淨備用。
2. 作法1中的食材與材料B放入快鍋滷煮至滾沸後，改以中火滷煮約30分鐘至氣笛聲響時熄火。
3. 將作法2鍋內的材料過濾，並將表面的浮渣及浮油撈起丟棄，留下來的湯頭就是中式牛骨高湯。



《材料》

- 牛腩1200公克
牛筋300公克
毛肚300公克
牛脂50公克
中式牛大骨高湯4500~5500cc

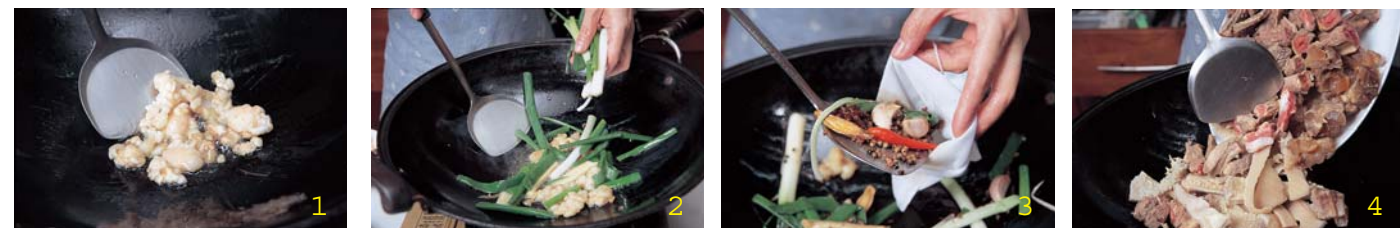
《辛香料》

- A 薑30公克
大蒜粒50公克
蔥段 (蔥白與蔥綠皆要)50公克
八角20公克
辣椒20公克
花椒20公克
米酒120cc
B 白胡椒粒40公克
味精30公克
冰糖30公克
鹽25公克

《作法》

1. 先將牛腩、牛筋、毛肚以滾水氽燙後，牛筋用一般鍋預煮50分鐘 (或用快鍋煮25~30分鐘) 後切塊；毛肚以逆紋斜切成條狀；牛腩取出切塊備用。
2. 熱鍋，將牛脂爆香炒出油脂後，加入辛香料A炒香後，將鍋內材料全部裝入紗布袋。
3. 將作法1的牛腩、牛筋、毛肚放入作法2的鍋中略炒一下。
4. 將作法2的紗布袋、作法3的材料、中式牛大骨高湯及辛香料B一起放入快鍋中，蓋上鍋蓋以中火沸煮，改中小火待笛響後，繼續煮約25~30分鐘即熄火。
5. 待安全閥下降後開蓋，以小火再煮沸，過濾掉所有材料，再撈去湯汁表面過多的油脂，留下的高湯即為清燉高湯。

清燉湯頭



藥燉湯頭



《材料》

材料：	枸杞	5錢
A 牛腩1500公克	紅棗	5錢
B 米酒1200cc、水...3300cc	桂枝	5錢
C 當歸	山藥	5錢
熟地	麥鬚	5錢
川芎		

《作法》

1. 牛腩以滾水氽燙後撈出，與材料B、C一起放入電鍋內鍋中，蓋上保鮮膜燉煮約90~120分鐘即可（或以快鍋煮25分鐘）。
2. 過濾作法1的所有材料，留下的湯頭即為藥燉湯頭。



小叮嚀

◎藥燉牛肉湯頭是道很簡易的食補湯品，可以養體力、補元氣，重點是男女皆宜。只是湯頭要好喝，水與酒的比例很重要，雖可依個人喜好調整比例，但一定要淹過材料，且不可高出快鍋的高水位線，這樣燉煮出來的湯頭才會入味好喝。
◎10錢=3.75公克

麻辣湯頭

《材料》

牛腩1000公克、毛肚300公克、牛筋300公克

《辛香料》

A 碗底油45cc、青蔥90公克、蒜仁90公克

B 花椒粒30公克、薑30公克、八角3粒、白胡椒20公克、大蒜粒20公克、辣椒粉15公克、辣椒干5公克

C 辣豆瓣油60cc、冰糖45公克

D 中式牛骨高湯4500~5000cc、鹽18公克

《作法》

1. 牛腩、毛肚以滾水氽燙過洗淨後切塊；牛筋先放入鍋中預煮20~25分鐘，取出切塊備用。
2. 青蔥切段狀（蔥白與蔥綠皆要）。
3. 熱油鍋，將辛香料A加入快鍋內略微拌炒，利用餘油炒香辛香料B後，將全部材料一起裝入棉布袋內綁緊。
4. 將作法1的牛腩、毛肚與辛香料C一起放入作法3的鍋中翻炒至有香味時，與作法1的牛筋、辛香料D及作法3中綁緊的棉布袋一起放入快鍋中滷煮，至氣笛聲響起後，再等約20~25分鐘即可。
5. 過濾作法4中的所有材料，留下來的湯汁即為麻辣湯頭。



搭配牛肉麵的速配麵條

一碗好吃的牛肉麵，除了牛肉的部位與湯頭的不同影響牛肉麵的口感外，還有一個十分重要的主角不可以忘記，那就是牛肉麵中的「麵」了！傳統的中式麵條中，適合牛肉麵的速配麵條有好多種，例如蔬菜麵、家常麵、拉麵、陽春麵等，當然除了麵條外，冬粉、板條也是和牛肉湯料相當速配的選擇喔！

←蔬菜麵



蔬菜麵有著漂亮的外表，也附有豐富的維他命與鐵質，許多人會在製作蔬菜麵時添加胡蘿蔔汁或其他食材的汁液，傳統市場上大多可以買到這種手工的蔬菜麵，超級市場也會賣一包一包的。

→家常麵片



麵片早在東漢時期就已經出現了，當時叫做「湯餅」，就是將麵粉、雞蛋、鹽揉成麵糰，稍微醒一醒後用手揪捏成薄片入鍋煮來吃，就是麵片，又俗稱「揪片」。後來也有人將麵糰成麵皮，再用刀切成大方塊或寬長條來煮，一樣好吃。



←陽春麵



通常一碗只有湯頭而沒有配料的普通麵就叫做陽春麵。其實，陽春麵也是麵條的一種，目前在市面上常見的陽春麵有細麵、小寬麵與中寬麵等三種。

→拉麵

拉麵又叫扯麵、甩麵或押麵，因為口感特別，是中國傳統主要的麵食之一。拉麵來自中國北方山東與山西一帶，完全靠著雙手甩拉成長麵條，是一種獨特的製麵技巧。市面上的拉麵細粗都有，煮麵的時間可以依照自己喜歡的軟硬程度來自行調整。



←冬粉



冬粉又稱粉絲或細粉，多以綠豆作為原料，泡軟氽燙後Q軟可口。市面上有細粉絲、粗粉絲與扁粉絲等可供選擇，記得要先將冬粉用水泡軟後，再放入滾水中煮幾分鐘就可以了。

如何保存麵條

新鮮的麵條當然是現煮現吃最好，但如果真的一次吃不完，就得好好保存才不會浪費。一般生麵條可依照一個人的份量分袋裝好，再放入冷凍庫存放，保存一個月應該不是問題，等下次要吃時再拿出來，不需要解凍就可以直接放入沸水中煮熟就好；熟麵條（如油麵、烏龍麵）等，一樣可依照一個人的份量分袋裝好，只要放在密封的容器內，置於陰涼乾燥的地方，不要超過包裝上的保存期限食用，就沒有關係了。

好吃的麵條怎麼煮？

搭配牛肉湯的麵條要如何才能煮得恰好處？先煮一大鍋滾水，將麵條分散入鍋並且馬上攪動避免焦底，保持中火續煮，若是寬麵條或冷凍麵條，則需「點水」2次（細麵條不需點水）也就是水滾後加入1碗冷水再次煮沸，如此的動作共需做2次，而撈起用手捏若麵心還有微微的硬度，即可撈起瀝乾水份放入湯碗中，再沖入滾燙的牛肉湯及配料，端上桌品嚐時麵心剛好Q且透，但不至於糊爛這即是最佳口感。