

Great American Chili 美式香辣牛肩



INGREDIENTS 材料:

Beef shoulder (ground) 牛肩肉(攪碎)	1	Kg 公斤
Heritage pork shoulder (ground) 肩胛豬肉(攪碎)	450	gram 克
Beef shoulder (cut in ¼ inch cubes) 牛肩肉(切成¼吋小塊)	250	gram 克
Oregano 牛至	½	tblsp 湯匙
Paprika 紅椒粉	1	tblsp 湯匙
Chili powder (mild) 辣椒粉(小辣)	4	tblsp 湯匙
Cumin Seed 小茴香籽	24	tblsp 湯匙
Beef Broth 牛肉湯	½	cup 杯
Beer 啤酒	12	oz 安士
Water 清水	2	cups 杯
Large onions (finely chopped) 大洋葱(切碎)	2	pcs 個
Garlic (finely chopped) 大蒜(切碎)	5	cloves 瓣
Oil 油	¼	cup 杯




Sugar 糖	½	tblsp 湯匙
Mexican Chocolate 墨西哥朱古力	3.5	oz 安士
Cinnamon 肉桂		Pinch 少量
Coriander 芫荽	1	tsp 茶匙
Tabasco Tabasco 辣椒汁	½	tsp 茶匙
Tomato ketchup 茄汁	1	can (8-oz) 罐 (8安士)
Corn Flour 鷹粟粉	1	tblsp 湯匙
Salt 鹽		To taste 適量調味






Method:
烹調方法:

2




In a separate skillet, cook $\frac{1}{4}$ of the meat with 1 tablespoon oil until meat is light brown.
再用1湯匙油將四分之一肉於另一平底鑊炒至微黃。

4




Saute finely chopped onions and garlic in 1 tablespoon oil, then add to the spices and meat mixture. Add water as needed. Simmer for 2 hours.
用1湯匙油爆香切碎的洋蔥及大蒜後，將其加入大鍋中，以慢火燉煮2小時。如需要，加入適量清水以免煮至太乾。

6




Combine corn flour in warm water (pasty) and add in the simmering pot. Then add salt to taste.
用暖水溶解鷹粟粉，加入大鍋中。然後加入適量鹽調味。

1




Add paprika, oregano, chili powder, cumin seed, beef broth, beer, and 12 cups water in a large pot. Let them simmer.
將紅椒粉、牛至、辣椒粉、小茴香、牛肉湯、啤酒及12杯清水加入一大鍋中，以慢火燉煮。

3




Drain and add to the simmering pot. Continue this step until all meat has been added.
隔乾水份後，加入大鍋中一起燉煮。重複此步驟，直至將所有免治肉都加入大鍋中。

5



Add Mexican chocolate, cinnamon, sugar, coriander, Tabasco and tomato sauce. Simmer for another 45 minutes.
加入墨西哥朱古力、肉桂、糖、芫荽、Tabasco 辣椒汁及茄汁後，再燉煮45分鐘。

7



Simmer for 30 minutes. For hotter chili sensation, add additional Tabasco to taste.
燉煮30分鐘，即可享用。如可吃更辣，可加入更多Tabasco辣椒汁。