



皇后三色起司牛排堡

食材

牛前胸肉排

安佳頂級大師專用乳酪絲	1杯
安佳無鹽奶油	1/2大匙
紐西蘭Pure South牛前胸肉	750g
紐西蘭海鹽	1/4茶匙
黑胡椒粉	1/4茶匙
橄欖油	適量
洋蔥切丁	適量

漢堡佐料

漢堡麵包	4個
厚切培根	8片
洋蔥丁	1顆
牛番茄切片	適量
生菜	適量
天然烤肉醬	適量

經典起司白醬

安佳頂級大師專用乳酪絲	3/4杯
安佳純牛奶	180g
安佳無鹽奶油	14g
麵粉	8g
辣椒粉	適量
紐西蘭海鹽	適量
胡椒粉	適量

作法

牛前胸肉排

1. 將牛肉均勻絞碎，分成8等份，捏成球狀。
2. 將牛肉球依序放在烘焙紙上，接著蓋上另一張烘焙紙，利用平底鍋底部將牛肉球壓成2至3公分大小的牛肉排。
3. 在肉排上依序鋪上1/8杯安佳乳酪絲、1至2大匙的洋蔥丁，再加入1/8杯安佳乳酪絲，肉排周圍需預留空間，接著蓋上另一片肉排。
4. 將雙片肉排的頂部、側邊邊緣壓封完整，確保沒有孔洞，塑型出厚實的牛肉排，接著撒上些許海鹽及胡椒粉調味。
5. 在同一平底鍋中，淋上橄欖油，加入奶油，用中火預熱平底鍋。
6. 將牛肉排放入鍋中，煎約8分鐘，直到肉排表面及側面變成棕色，再將肉排翻到另一面，再煎約5分鐘，直到肉排成金棕色，即可起鍋。

漢堡佐料與組裝

1. 將培根放入大煎鍋中，以中低火煎至酥脆狀後，將培根放在紙巾上吸收多餘油脂備用。
2. 火候調至中火，放入洋蔥丁，利用鍋中煎培根的油，將洋蔥炒至金黃色狀即可起鍋備用。
3. 在漢堡麵包底部先塗上些許烤肉醬後，依序放上培根、炒過的洋蔥、牛肉排、牛番茄切片與適量生菜，蓋上漢堡麵包，即完成。

經典起司白醬

1. 在小鍋中，以中火融化奶油，加入麵粉並均勻攪拌約30秒至1分鐘，直到麵粉成金黃色。
2. 倒入牛奶均勻攪拌約3至4分鐘，直至鍋中起泡並成稠狀。
3. 加入安佳乳酪絲均勻攪拌成滑順狀，即可關火，再加入適量辣椒粉，鹽和胡椒粉調味即完成，適合搭配黃金脆薯附餐。

*備註：此食譜可做2個皇后三色起司牛排漢堡。