**五味醬一醬打通關**

2018-06-17

文／梁瓊白

酸酸甜甜的糖醋醬是最容易討好的調味，也許有人不愛，但不會全然拒絕，尤其請外國朋友吃飯，糖醋調味的菜肴是他們認定最東方的代表口味，可能有人習慣其他口味，但比例上仍屬糖醋味最討好，對做菜手藝不是很精煉的人來說，只要學好糖醋調味也可以唬人。

在這種暑氣逼人的季節，不管做的人還是吃的人都喜歡的，就是五味醬。（梁瓊白攝）

雖說糖醋調味是糖與醋不同比例的調和，但還是有地域性的差異，例如江浙式的糖醋味沒有番茄醬，粵式和閩式的有，台菜是閩菜的別支，所以很多口味都依循閩菜的規格，也因此所有糖醋菜都有番茄醬的成分。

除了炒在菜裡的糖醋醬，還有不經過加熱直接蘸食或涼拌的，在這種暑氣逼人的季節，不管做的人還是吃的人都喜歡的，就是五味醬。

調五味醬的口訣是：番茄醬5（大匙）、糖4（大匙）、醋3（大匙）、醬油2（大匙）、麻油1（大匙），記住要用同樣的量匙，份量才準確，記好54321的次序，就不會錯了，除了調味料之外，蒜末、香菜末、辣椒末是五味醬中不可少的，先把醬汁調好再加入切碎的辛香料拌勻，就是非常台味的五味醬了。

燙熟的海鮮如魷魚、花枝、鮮蝦、海瓜子，肉類如白切肉、白斬雞、豬舌，蔬菜類如苦瓜、洋蔥、茭白筍、綠竹筍，都是可以蘸五味醬食用，或直接拌入食材中的品項，既爽口又開胃。想想只要調好一份五味醬冰在冰箱裡，吃飯的時候只需把食材煮熟或燙熟盛盤，然後搭配五味醬就可以上桌開飯了，多輕鬆。

不過五味醬還是以不超過3天為宜，並不建議一次調太多吃太久，反正做起來也不麻煩，吃完再做，想吃再調也容易。

五味醬的另一好處是攜帶方便，先在家調好，再找個容器，無論罐子或瓶子裝好，帶出去野餐或露營，時間稍長也不會變質或走味，菜另外裝，吃的時候再混合，跟在家吃的味道一樣，如果暑假期間或週末安排出遊或外食的話，五味醬是可以考慮的口味，用餐的時候只要有它在，老少口味都搞定。