

海鲜汁

约 1500ml

2026-02-01 Mars

INGREDIENT

湿料：李锦记锦珍生抽 *150ml*、鱼露 *160g*、老抽 *30g*、美极鲜 *120g*、味精 *50g*、冰糖 *150g*、生鲜刺身酱油 *40g*、水 *1200ml*

干料：干海米、干贝、干香菇、香菜、小葱、芹菜、洋葱、姜、胡萝卜、线椒

PROCESS

- A 将干料和水放入锅中，开火熬制，水开转中小火，熬制约 *15min*；
- B 关火，*冷却*至室温；
- C 加入湿料，搅拌均匀融化，即可装瓶使用。

TIPS

- 干料比例按需使用。但需注意干海米、干贝和香菇为主要鲜香味食材，量不可过少；
- 干料中蔬菜用量以水刚好没过蔬菜为宜；
- 蔬菜中以香菜、小葱、芹菜为主，其它种类量不宜过多；
- 也可将干料整体用油炒香后，放入湿料中一起加热煮制，但因有油分不适合长时间保存，需尽快食用。