

甜酱油

350ml

2019-06-25 Mars

PROCESS

- A** 准备：肉豆蔻 1 个，桂皮 1 小片，丁香 1 粒，小茴香 0.5 小勺，陈皮 1 小块，八角 2 个，香叶 2 片，山奈 2 个；
- B** 准备：红糖 200g，生抽 150ml，老抽 100ml，清水 100ml；
- C** 将生抽和老抽在锅中混在一起，加入红糖、清水、香料，一起小火熬煮 10-15min；
- D** 熬煮至浓稠，用勺子舀起可有挂住勺子的感觉，并且锅里呈现疯狂起泡的状态关火；
- E** 晾凉后还会进一步浓稠，完全冷却后放入罐子里保存。

TIPS

- 不要在锅内熬制太过粘稠，因为冷却后还会进一步增稠；
- 熬开后，全程开极小火，因为极易粘锅。