

广式焖酱(煲仔酱)

1170 g

2019-06-25 Mars

PROCESS

- A 准备：南乳汁 30g，南乳 130g，腐乳 115g，沙茶酱 45g，花生酱 50g；
- B 准备：海鲜酱 400g，柱候酱 400g；
- C 先将 A 步骤中调料放在一起搅拌均匀，再倒入 B 中酱料搅拌均匀；
- D 起锅不用烧热，烧干水分即可，加入半勺油，将搅拌均匀的酱放入；
- E 开小火防止炒糊，炒出香味盛出；
- F 在酱料表面放一层花生油防止风干，放凉之后可放在容器里保存。

TIPS

- 取用需注意不要将水掺到酱料里，以免腐坏。