洋葱粉，它有天然的甜味

白胡椒的“辣”实际上是一种十分突出的辛香味，预先腌制红白肉类、汤羹完成后调理增香

不必爆香，自制蒜油、辣椒油。把辣椒切块、蒜头切片后入烤箱烤干，泡入橄榄油等烹调用油中，几分钟就能入味。

混合调味辣椒粉，除了辣椒粉，还有孜然、牛至粉、胡椒和大蒜粉

**橘子／柚子醋 + 蔬菜**

**保存猪肉**

**https://www.163.com/dy/article/H4ABAIMQ05357GR7.html**