

台式照燒醬

備料	做法
1.照燒醬 2 2.味醂 1 3.七味粉 4.高湯 5.沙茶醬 6.醬油 7.蒜泥	1. 照燒醬 + 味醂 + 七味粉 + 高湯 + 醬油 + 蒜泥 2. 攪拌判斷濃稠度(如果不夠濃稠可以放沙茶或是蒜泥)

沙嗲

備料	做法
1.洋蔥 2.高湯 3.孜然粉 4.沙茶醬 5.薑黃粉 6.醬油 7.鹽巴 8.月桂葉 9.香油	1. 洋蔥切丁，炒出甜味。 2. 洋蔥炒好丟入果汁機中，加高湯，孜然粉(可多)，薑黃粉，沙茶醬，鹽巴，香油。 3. 開始打成醬汁。 4. 放入月桂葉(不用打了) 5. 淹一個晚上。冷藏之後冷凍