

天婦羅沾醬(百頁豬泡醬)

備料	做法
1.高湯 500cc 2.醬油 200cc 3.味琳 200cc 4.米酒 50cc 5.薑絲 少許 6.柴魚 2g	1. 高湯+醬油+味琳+米酒+薑絲，放入鍋中小火煮滾。 2. 滾後熄火放入柴魚即可。 3. 放涼備用。