

紫蘇梅醬

備料	做法
<ol style="list-style-type: none">1. 紫蘇梅 10 顆2. 冰糖 90g3. 香菇素蠔油 150cc4. 梅子汁 少許5. 水 900cc	<ol style="list-style-type: none">1. 紫蘇梅去籽，肉切細末。2. 鍋子加入冰糖+香菇素蠔油+梅子汁+水，小火煮至沸騰，熄火。3. 將紫蘇梅肉倒入，混和均勻即可。