**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 |