**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。 |