**紫蘇梅醬**

|  |  |
| --- | --- |
| **備料** | **做法** |
| 1. 紫蘇梅 10顆 2. 冰糖 90g 3. 香菇素蠔油 150cc 4. 梅子汁 少許 5. 水 900cc | 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。 |