

03.07 大廚師 - 萬用醬汁調配

適蓋飯，親自丼類，日式燒烤

材料:

1. 味醂：250g
2. 清酒：250g（限日本清酒或台灣米酒）米制酒類
3. 昆布高湯：18公分長的乾昆布，浸泡清水3小時撈起 500g
4. 醬油：豆類制醬油 250g
5. 糖：二砂糖或台灣黑糖，味道較濃郁 兩大匙
6. 柴魚片：80g（與昆布一同浸泡3）小時後撈起

做法:

1-6 混合後，熬煮至 750g，放涼備用

簡易個人分量醬汁：

材料:

1. 柴魚醬油（或柴魚粉+低鈉醬油）兩大匙
2. 味醂 兩大匙
3. 清酒（或台灣米酒）兩大匙
4. 昆布高湯（熬開水 三大匙+昆布粉一大匙拌勻）
5. 糖 二砂糖或台灣黑糖 1/2 大匙

做法:

1-5 混合煮沸，續煮撒三分鐘後熄火，待涼