

泰式涼拌醬汁



泰式涼拌醬汁，酸辣又開胃，是夏天必吃的菜餚。

只要調好醬汁，放入喜歡的食材靜置入味，就可以享受酸辣、清爽、無負擔的美味。

材料

泰式涼拌醬汁

蒜頭碎 15g

辣椒碎 5g

香菜碎 5g

魚露 80g

檸檬汁 45g

砂糖 100g

 健美鮮 5g

水 100g

製程

泰式涼拌醬汁

- 1.取一乾淨鋼盆加入所有食材攪拌均勻，冷藏放置2-3小時
- 2.待所有食材味道皆入到醬汁，即完成
- 3.此醬汁可使用於各式涼拌，也可用於海鮮、肉製品調味

誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw