

每次使用後的老滷汁要用紗布過濾雜質，味道不足可以直接調味，但水量不足時，不要直接加冷水，否則老滷容易變味變壞。

日式滷汁用水7倍、醬油1糖1（或味淋ミリン1.2），不可加味精，用一段乾海帶煮20分後便可加入材料，適合滷干瓢及壽司的豆腐皮、南瓜、冷凍豆腐等，等滷熱後再加入熱開水。

日式的煮法不加鍋蓋，以保材料顏色清爽。

2. 素高湯的作法

（一）大豆芽高湯：大豆芽1斤用油稍炒去黃豆味，倒入湯鍋（中型）加水煮20分鐘即可。

（二）高麗菜高湯：高麗菜一顆從梗部劃入十字刀，紅蘿蔔1小段、芹菜1支，倒入中型湯鍋，加水煮25分鐘即可。

（三）白蘿蔔高湯：白蘿蔔1條，剝皮，倒入湯鍋中煮燉25分鐘即可。

（四）竹筍高湯：

A. 麻竹筍熱水下鍋，煮燉25分鐘。

B. 綠竹筍冷水下鍋煮燉25分鐘。

C. 冬筍筍肉先用溫油炸過去澀味，煮燉25分鐘。

如果買到筍尖出青，加1小塊蕃薯同煮，可防止筍肉變苦。

用筍燉高湯，最適合的部份是筍殼而非筍肉，如果需要大量高湯可到市場去買筍殼。

（五）甜玉米高湯：甜玉米燉煮25分鐘，亦可用玉米心。