



滷 味

滷味兩種

材 料：豆干1斤、海帶1斤、八角數粒、花椒1小把、薑1小片、芹菜1支、紅辣椒1支
滷包1包熟沙拉油少許。

調味料：(滷汁)水7杯、醬油1杯、鹽少許、糖1/5味精少許。

作 法：

1. 湯鍋中倒入滷汁後加入芹菜、薑片、紅辣椒與滷包煮五分鐘撈出滷包，繼續煮20分鐘即成豆干滷汁。滷包待冷卻後放置於冷凍庫，下次可再使用。

2. 豆干洗淨，開水滾燙去豆腐味，加入滷汁中滷15分鐘即可(可隨各人喜好加任何滷料)。
3. 湯鍋中倒入滷汁，加入八角、花椒、薑片、芹菜煮20分鐘即成海帶滷汁。

4. 海帶用水5杯、白醋1大匙煮5分鐘以後撈出洗淨，倒進滷汁中滷10分鐘即可。

5. 用蔭油膏半杯、醬油膏半杯，拌勻淋滷菜上再淋香油即可。