

大廚師:Paul

日期:Oct..14 2006

辣蝦醬

材料:

1. 半肥瘦絞肉 0.5lb
2. 李錦記幼滑蝦醬 3 湯匙
3. 大蒜 3 粒
4. 公雞牌蒜蓉辣椒醬 3 湯匙
5. 白醋 1 湯匙
6. 糖 2 湯匙

做法:

1. 大蒜切末爆香後放絞肉炒熟
2. 將材料 4,5,6 放入,加水 3 湯匙,用中火煮 30 秒
3. 把蝦醬放入,記得蓋鍋蓋,再煮 30 秒即可

***可放冰箱保存 2~4 星期