

秘製醬汁

涼拌皮蛋青瓜

秘製醬汁是家中的常備醬汁，其實沒有甚麼秘密，就是經歷多次調配和組合，整理出家中各人感到滿意的麻、辣、鹹、酸、香的味道。我家的「秘製醬汁」用途多多，做涼拌菜、火鍋的沾醬、口水雞等。

總覺得，每家也會有獨門的秘製醬汁，這就是自家的味道！





材料：

皮蛋	2隻
青瓜	1條
芫荽	適量
蔥花	適量
辣椒粒	適量

醬汁材料 A：

蒜蓉	1個(切末)
薑	10克(切末)
紅蔥頭	1個(切末)
蔥白	1條(切末)
乾辣椒粉	2茶匙
芝麻	2湯匙
紅椒粉	2茶匙

醬汁材料 B：

花椒粒	1湯匙
白胡椒粉	1茶匙
生油	100毫升

醬汁材料 C：

糖	2茶匙
生抽	4湯匙
蠔油	1茶匙
鎮江醋	3湯匙
鹽	適量



做法：

1. 將醬汁材料A：蒜末、薑末、紅蔥頭末、蔥白放入不鏽鋼或玻璃器皿內，再加入白芝麻、辣椒粉，乾辣椒碎，備用。(圖A)
2. 醬汁材料B：花椒粒、白胡椒粒加入小鍋，乾鍋小火烘至香味釋出，再加入油，轉中火，油燒熱後熄火，隔去花椒粒和白胡椒粒。(圖B)
3. 花椒油(2)趁熱慢慢澆入辛香料內(1)，其間可以小心攪拌一下，讓熱油完全將香料炸香。(圖C)
4. 再加入醬汁材料C：糖、生抽、鎮江醋、蠔油，和適量鹽調味成秘製醬汁。(圖D)
5. 青瓜切片，每片卷起，放在碟中間。(圖E)
6. 皮蛋放雪櫃雪格30分鐘後去殼，每隻分切成4份排在碟上。(圖F)
7. 裝盤後淋上萬用汁，再撒上辣椒、蔥花、芫荽即成。

筆記：

1. 煮油時，可用單柄小鍋，會在澆油的時候，比較容易操作。
2. 皮蛋可以在切之前，放雪櫃雪格30分鐘，有雪過的皮蛋切出來，會比較完整。
3. 醬汁可用於其他涼拌菜式，或當火鍋沾醬料。