

日式炭烤串燒



串串生鮮食材塗抹上特製醬汁，
經爐火細細烘烤，濃厚的炭火香氣陣陣撲鼻而來，
鹹甜醬汁帶有蔬果香甜，讓醬汁鹹而不膩，口口皆是
美味！

材料

日式炭烤串燒

醬油 150g

味霖 50g

水 150g

蒜頭 50g

洋蔥 100g

蘋果 50g

 炭火燒肉醬 250g

製程

日式炭烤串燒

- 1.取一單手鍋加入醬油、味霖、水及生鮮食材熬煮，約煮15-20分鐘至食材皆軟化，關火備用。
- 2.將【步驟1】冷卻完成的醬汁過濾食材，加入炭火燒肉醬混合，即可(建議可搭配海鮮、炸物或當令食蔬，均於塗抹後炙烤)。

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