

葡萄调味酱怎么做？

○原材料：柠檬汁、辣椒酱、葡萄酒、芥末酱各适量○麻料：红葱头、青椒少许，牛高汤90克，黑糊粉3克○做法：1.红葱头洗净，切末；青椒洗净，切圈；油锅烧热，放红葱头碎、青椒圈炒香。2.注入牛高汤、葡萄酒、柠檬汁烧开，加入辣椒酱、芥末酱、黑胡椒粉稍煮即可。

G)烹饪TIPS:此酱辣味十足，怕辣的朋友可不用辣椒酱。

○应用：可用于鱼类、肉类食物。

水果调味酱怎么做？

○原材料：香橙酒30克，糖水80克，橙汁20克，各类水果适量

○调味料：柠檬汁30克

○做法：将香橙酒、橙汁、柠檬汁、糖水一起搅拌均匀，然后将水果放入其中即可。

○烹饪TIPS:如果不喜欢太甜的味道，可以使用糖度小些的糖水，或者柠檬汁可以稍微多放一点。

○应用：可以用来做饮品，或者沙拉的调味汁。