

自製伍斯特醬

調味料

- 蘋果醋 1 杯
- 薑粉 3/4 茶匙
- 黑糖蜜 1/3 杯
- 黑胡椒粉 1/4 茶匙
- 日式醬油 (tamari) 1/4 杯
- 卡宴辣椒粉 (cayenne pepper) 1/4 茶匙
- 水 1/4 杯
- 肉桂粉 1/4 茶匙
- 檸檬汁 3 湯匙
- 丁香粉 (或多香果粉) 1/8 茶匙
- 鹽 1½ 湯匙
- 乾芥末粉 1/2 湯匙
- 荳蔻粉 1/8 茶匙

作法

1. 將所有調味料倒入攪拌機，混合均勻。
2. 再放入炒鍋煮沸約 1 分鐘後，即可關火。
3. 待冷卻後，倒入玻璃容器中，置放冰箱保存。