

料理食譜



椒香沙茶炒麵

【食材】

油麵200g、豬五花肉片50g、紅蘿蔔絲20g、蒜頭4瓣、青菜60g、
洋蔥50g、青蔥1根

【調味料】

青花椒沙茶醬1大匙、蠔油1大匙、米酒1大匙、醬油1大匙

【料理步驟】

1. 首先熱油鍋，先將洋蔥、大蒜下鍋爆香後加入豬肉片炒熟
2. 再來放入油麵翻炒
3. 倒入所有調味料、紅蘿蔔與青花椒沙茶醬
4. 最後再放入青菜、青蔥炒熟即完成

料理食譜



醬滷辣烤雞翅

【食材】

雞翅10隻

【雞翅醃料】

醬油1茶匙、米酒1茶匙、白胡椒粉適量

【調味料】

青花椒沙茶醬1大匙、醬油1大匙、魚露1茶匙、細砂糖1茶匙、水2大匙、花生粉2大匙、黑胡椒適量

【料理步驟】

1. 將雞翅用醃料抓醃10分鐘
2. 在湯鍋中放入少許的油，稍微煎香雞翅
3. 依序放入醬油、魚露、砂糖、青花椒沙茶醬、水、黑胡椒，燉煮5分鐘
4. 5分鐘後取出，放置已預熱的烤箱用180度烤10分鐘
5. 出爐後，將雞翅雙面均勻沾附花生粉即可

料理食譜



沙茶米血杏鮑菇

【食材】

米血250g、杏鮑菇150g、青蔥1根、薑片5片、蒜頭5顆、九層塔適量

【調味料】

青花椒沙茶醬1.5大匙、米酒1大匙、醬油1大匙

【料理步驟】

1. 米血切塊，起油鍋，將米血表面煎香後，盛起備用
2. 杏鮑菇切滾刀塊，同樣放入鍋中炒出香氣後，盛起備用
3. 將用少許油煸香薑片，再放入蒜頭炒香
4. 再將米血放入鍋中拌炒一下，加入調勻的青花椒沙茶醬、米酒、醬油拌炒，加入適量水分，將米血滷煮約2~3分鐘至醬汁微乾
5. 再將杏鮑菇放入鍋中拌炒1分鐘，起鍋前，放入蔥段、九層塔即可

延伸菜色



沙茶魷魚羹



沙茶豬肉燴飯



椒香潮汕沙茶雞



辣味沙茶毛豆甜不辣



沙茶螞蟻上樹



香麻沙茶青蔥雞腿串