

中秋環保烤肉：

9 種超簡單醬料 x 天然食材

我們的食材，不需要味道厚重的醬料，只需要用簡單的油、胡椒、鹽來提味，就能吃出爽脆鮮甜的口感。快來看看哪 9 種沾醬和烤物最搭！

9 種超簡單醬料：

醬料	泰式醬	優格酪梨醬	鳳梨蒜醬
風味	結合酸、甜、辣的泰式醬非常開胃，在味覺上也有去油、解膩的作用。	酪梨的營養價值很豐富，口感軟滑、香氣濃郁，搭配優格滋味非常豐富。	鳳梨軟香多汁、酸甜比例一級棒，搭配重口味的蒜頭，讚啦！
推薦搭配	牛、豬、蝦、海鮮、杏鮑菇	雞、豬、蝦、海鮮、蔬果	牛、雞、豬、海鮮、菇類
醬料	有機鹽麩	紫蘇梅醬	香檬原汁
風味	使用有機米自然發酵製成的有機鹽麩，不添加防腐劑及味素、漂白劑，味道自然甘甜能夠帶出食材的原味。	以醃梅及Q梅醬汁、紫蘇葉及青梅打汁而成。梅子味道開胃解膩、沾什麼都好吃。	整顆檸檬連皮榨取，香氣獨特、無防腐劑、無香料，天然的尚好！
推薦搭配	牛、雞、豬、海鮮、菇類	牛、雞、豬、海鮮、菇類	牛、雞、豬、花枝、魚
醬料	塔塔醬	辣味有機咖哩粉	有機味噌
風味	無糖優格加上蛋黃，再來點洋蔥跟檸檬汁，清爽又不失層次。	味道辛辣濃郁，可以增加食慾。不喜歡吃辣的朋友，可以選擇甜味，味道一樣好！	有機味噌採用來自美國有機黃豆，有機味噌風味香醇，吃起來淡淡回甘。
推薦搭配	雞、豬、海鮮、水果、蔬菜	牛、雞、豬、海鮮、蔬菜	牛、雞、豬、海鮮、菇類

掃 QRcode
看醬料怎麼做→

