

Yuan Heng Braising Sauce



Ingredients

Yuan Heng Braising Pack: 1 Pack

Garlic: 3-4 cloves, minced or pounded
Dried onions: as needed, chopped or sliced
Ginger: a small piece (about thumb-sized)
Spring onions: as needed, sliced
Water: 2-3 Liters

Seasonings:

Salt: as needed, adjusted to personal taste
Rock sugar: as needed, adjusted to personal taste
Shaoxing wine: as needed, adjusted to personal taste
Dark soy sauce: as needed, adjusted to personal taste

Instructions

1. Place the Yuan Heng Braising spice in a soup bag.
2. Heat an appropriate amount of oil in a frying pan or pot.
3. Add minced garlic, chopped dried onions, ginger, and scallions to the pan and stir-fry over medium heat until fragrant.
4. Add at least 2 liters of water and bring it to a boil.
5. Once the water starts boiling, add the desired amount of salt, rock sugar, Shaoxing wine, and the Yuan Heng Braising spice. Adjust the quantities of these seasonings according to personal preference.
6. Reduce the heat and simmer the sauce gently for about 30 minutes to allow the flavors to develop fully.
7. Once it's cooked, you can remove the braising sauce bag, place it in a container, let it cool, and store it in the refrigerator for future use. (Can be used twice)
8. Finally, add an appropriate amount of dark soy sauce according to personal preference to enhance the color and flavor.

This is a basic recipe for Braising sauce. You can adjust it according to your personal preferences and taste. For example, you can add other seasonings such as dried shrimp or chicken powder to add more flavor.

源興の煮汁（ソース）のレシピ



材料

源興の煮汁パック1袋

ニンニク：3-4片、みじん切りまたは叩いて緩める

乾燥タマネギ：適量、みじん切りまたは切り段

生姜：小さな一切れ（親指の大きさくらい）

ネギ：適量、切り段。

水： 2-3L

調味料：

塩： 適量、個人の好みに応じて調整。

氷砂糖： 適量、個人の好みに応じて調整。

紹興酒： 適量、個人の好みに応じて調整。

老抽醤油： 適量、個人の好みに応じて調整。

手順

1.源興の煮汁のパックを湯袋に入れます。

2.フライパンまたは鍋に適量の油を加熱します。

3.みじん切りにしたニンニク、刻んだ乾燥玉ねぎ、生姜、ネギを加え、中火で香りが立つまで炒めます。

4.少なくとも2杯の水を加え、沸騰させます。

5.水が沸騰し始めたら、適量の塩、氷砂糖、紹興酒、源興の煮汁パックを加えます。これらの調味料の量は個人の好みに応じて調整できます。

6.火力を下げ、煮汁をゆっくりと沸騰させ、約30分間煮ます。調味料が十分な風味を出すようにします。

7.煮上がったら、煮汁の袋を取り出し、容器に入れて冷まし、次回使用するために冷蔵庫で保存します。（2回使用可能）

8.最後に、個人の好みに応じて適量の濃いめの醤油を加えて、色と味を調整します。

これは基本的な源興の煮汁の作り方です。個人の好みや味に合わせて調整することができます。たとえば、エビの干物や鶏の粉末など、他の調味料を追加して風味を増やすこともできます。

源興滷水汁食譜



食材

源興滷水料一包

蒜頭：3-4瓣，切碎或拍鬆

乾蔥：適量，切碎或切段

生薑：一小塊（約拇指大小）

生蔥：適量，切段。

清水：2-3公升

調味料：

鹽：適量，根據個人口味調整。

冰糖：適量，根據個人口味調整。

紹興酒：適量，根據個人口味調整。

老抽豉油：適量，根據個人口味調整。

步驟

1. 先將源興滷水料放入湯袋。
2. 在一個炒鍋或湯鍋中，加熱適量的油。
3. 加入蒜頭、乾蔥、生薑和生蔥，用中小火炒香，直到它們釋放出香氣。
4. 加入至少2公升清水，使其煮沸。
5. 當水開始煮沸時，加入適量的鹽、冰糖、紹興酒和源興滷水料。這些調味料的量可以根據個人口味調整。
6. 降低火力，讓滷水緩慢地煮沸，並繼續煮約30分鐘，以使調味料充分釋放出味道。
7. 煮好後，可以將滷水袋拿起，放入容器中，冷卻後放入冰箱儲存，以便下次使用。（可使用兩次）
8. 最後，根據個人喜好，可以加入適量的老抽豉油，以增添顏色和味道。

這是一個基本的源興滷水料的做法，您可以根據個人喜好和口味進行調整，例如加入其他調味料如蝦米、雞粉等，以增添更多風味。

源兴卤水汁食谱



食材

源兴卤水料一包

大蒜：3-4瓣，切碎或拍松

干葱：适量，切碎或切段

生姜：一小块（约拇指大小）

生葱：适量，切段

清水：2-3 公升

调味料：

盐：适量，根据个人口味调整

冰糖：适量，根据个人口味调整

绍兴酒：适量，根据个人口味调整

老抽豉油：适量，根据个人口味调整

步骤

1. 先将源兴卤水料放入汤袋。
2. 在一个炒锅或汤锅中，加热适量的油。
3. 加入蒜头、干葱、生姜和生葱，用中小火炒香，直到它们释放出香气。
4. 加入至少2公升的清水，使其煮沸。
5. 当水开始煮沸时，加入适量的盐、冰糖、绍兴酒和源兴卤水料。这些调味料的量可以根据个人口味调整。
6. 降低火力，让卤水缓慢地煮沸，并继续煮约30分钟，以使调味料充分释放出味道。
7. 煮好后，可以将卤水袋拿起，放入容器中，冷却后放入冰箱储存，以便下次使用。（可使用两次）
8. 最后，根据个人喜好，可以加入适量的老抽豉油，以增添颜色和味道。

这是一个基本的源兴卤水料的做法，您可以根据个人喜好和口味进行调整，例如加入其他调味料如虾米、鸡粉等，以增添更多风味。