

顶级的烧烤刷酱配方

原料：一瓶李锦记海鲜酱，一瓶李锦记蒜蓉辣酱，3袋利民蒜蓉辣酱，一两甜面酱，一两番茄酱，一两耗油，一两东古酱油，15克黑胡椒粉，15克肉馅粉，25克鸡粉，20克鲜味宝，30克白糖，20克味精，10克蘑菇粉，烧烤蘸料，1小瓶雪碧，半斤菜籽油，半个圆葱

将圆葱切丁，装碗备用

将各种酱料放到一起，起锅烧热菜籽油，圆葱丁下入锅中炸香炸干，炸至金黄色，圆葱飘起

倒入各种酱料，炒香炒开锅，不停搅动，防止糊锅，下入所有调料，加入雪碧，慢火熬制搅动，慢火熬制5分钟烧开，关火放凉