

帆船美膳制作有限公司 - 自製醬汁資料

編號	醬汁名稱	醬汁材料	製作方法
SW01	白汁	水、麵粉、脫脂奶、鹽、糖、油	把醬汁材料加水煮30至45分鐘。
SW02	西班牙茄汁	水、麵粉、蕃茄、茄膏、洋蔥粒、蒜茸、西芹粒、甘筍粒、糖、老抽、美極、油、鹽	
SW03	葡汁	水、麵粉、洋蔥粒、香葉、低脂奶、鹽、糖、黃薑粉、油	
SW04	洋蔥汁	水、茄膏、洋蔥、甘筍碎、西芹碎、蒜茸、香葉、糖、鹽、老抽、美極、油	
SW05	公主白汁	水、麵粉、低脂奶、露筍粉、鹽、糖、油	
SW06	匈牙利燴汁	水、茄膏、洋蔥粒、蒜茸、甘筍粒、鹽、糖、油、老抽、美極、香草	
SW07	柚子汁	水、茄膏、洋蔥碎、甘筍碎、西芹碎、蒜茸、糖、鹽、柚子蜜、老抽、美極、油	
SW08	卡邦尼汁	水、麵粉、低脂奶、鹽、糖、卡邦尼汁粉、油	
SW09	伊雲斯汁	水、麵粉、茄膏、洋蔥碎、甘筍碎、西芹碎、蒜茸、糖、鹽、油、老抽	
SW10	蕃茄燴汁	水、麵粉、蕃茄、茄膏、洋蔥粒、蒜茸、西芹粒、甘筍粒、糖、鹽、油、老抽、美極	
SW11	咖哩汁	水、洋蔥茸、西芹茸、甘筍茸、蒜茸、薑茸、咖哩粉、黃薑粉、八角粉、糖、鹽、油、老抽、茄膏	
SW12	巴黎汁	水、麵粉、甘筍茸、低脂奶、黃薑粉、糖、鹽、油	
SW13	芝士白汁	水、低脂芝士醬、低脂奶、麵粉、鹽、糖、油	
SW14	華盛頓白汁	水、白菌片、粟米、脫脂奶、麵粉、鹽、糖、油	
SW15	墨西哥汁	水、麵粉、茄膏、洋蔥粒、蒜茸、西芹粒、甘筍粒、鹽、糖、油、老抽、美極、黑椒	
SW16	意大利茄汁	水、麵粉、蕃茄、茄膏、洋蔥粒、蒜茸、西芹粒、甘筍粒、香草、糖、鹽、油、老抽、美極	
SW17	愛爾蘭白汁	水、蒜茸、低脂奶、麵粉、鹽、糖、油	
SW18	黑椒汁	水、麵粉、茄膏、洋蔥碎、甘筍碎、西芹碎、蒜茸、黑椒、糖、鹽、老抽、香葉、美極、油	
SW19	燴汁	水、麵粉、茄膏、洋蔥粒、蒜茸、西芹粒、甘筍粒、鹽、糖、油、老抽、美極	
SW20	照燒汁	水、蒜茸、冰糖、鹽、老抽、麻油、日式燒汁、生粉	
SW21	日式汁	水、蒜茸、冰糖、鹽、老抽、麻油、生粉	
SW22	BBQ汁	水、洋蔥蓉、甘筍蓉、西芹蓉、蒜蓉、蕃茄、黑椒碎、鹽、OK汁、老抽、喼汁、糖、片糖、麵粉、油	
SW23	夏威夷汁	水、茄膏、菠蘿粒、洋蔥碎、甘筍碎、西芹碎、蒜茸、鹽、糖、油、老抽、美極	
SW24	牛肝菌汁	水、麵粉、牛肝菌汁粉、糖、鹽、老抽、油、低脂奶	
SW25	日式麻醬汁	水、生粉、芝麻醬、冰糖、鹽、老抽、麻油	
SW26	蜜汁	水、茄膏、洋蔥茸、西芹茸、甘筍茸、蒜茸、香草、麥芽糖、鹽、油、老抽、美極	
SW27	蘋果汁	水、麵粉、茄膏、糖、鹽、老抽、蘋果醬	
SW28	青醬汁	水、什豆粒、低脂奶、香草、鹽、糖	
SW29	豆乳味噌汁	水、白味噌、無糖豆漿、鹽、糖、生粉	
SW30	壽喜燒汁	水、日式萬字醬油、老抽、冰糖、生粉	
SC01	粟米汁	水、生粉、粟米蓉、蛋、糖、鹽、麻油	
SC02	日式甜咖哩汁	水、脫脂奶、洋蔥茸、西芹茸、甘筍茸、蒜茸、薑茸、蕃茄、蘋果醬、咖哩粉、糖、鹽、老抽、油、麵粉	
SC03	沙爹汁	水、洋蔥碎、蒜蓉、甘筍碎、西芹碎、麵粉、鹽、糖、油、老抽、脫脂奶、花生碎	
SC04	韓式汁	水、生粉、蒜茸、冰糖、鹽、老抽、麻油	
SC05	蠔油汁	水、蒜茸、薑茸、糖、鹽、老抽、油、生粉、蠔油、麻油	

SC06	琉璃汁	水、生粉、糖、鹽、油、麻油
SC07	豉油汁	水、生粉、洋蔥、鹽、冰糖、油、老抽、生抽、麻油
SC08	蒜蓉汁	水、茄膏、麵粉、蒜茸、洋蔥碎、甘筍碎、西芹碎、香葉、糖、鹽、油、老抽、美極
SC09	香茅汁	水、生粉、香茅、洋蔥、冰糖、鹽、油、老抽、生抽、麻油
SC10	中式辣汁	水、生粉、蒜蓉、辣椒絲、糖、鹽、油、麻油、蠔油、老抽
SC11	京都汁	水、茄膏、生粉、白醋、糖、鹽、OK汁、喼汁
SC12	瑞士汁	水、鹵水料(花椒、八角、桂皮、草果、陳皮)、生粉、冰糖、鹽、生抽、老抽、麻油、油
SC13	糖醋汁	水、麵粉、菠蘿粒、甘筍粒、茄膏、糖、白醋、鹽、喼汁、OK汁

(與「學校午膳減鹽計劃」所提交的相符)