豆豉辣椒豆腐沾醬

約 5 分鐘・沾醬 2 人份



食材

- 天府豆豉辣椒醬 1 大匙
- 米醋 1 小匙；溫水 1–2 大匙
- 蔥花 1 小匙

做法

1. 將豆豉辣椒醬與米醋拌勻。
2. 逐次加入溫水，調成適合沾食的濃稠度。
3. 撒上蔥花，搭配熱騰騰的酥炸豆腐或菇類。

食用前調製，水量、酸度與辣度可依口味調整。

使用天府產品



豆豉辣椒

275g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。