豆豉菇菇拌麵

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 麵條 200 克；菇類 200 克切片
- 天府豆豉辣椒 1 大匙
- 食用油 1 大匙；蒜頭 2 瓣切末
- 水 3 大匙；蔥 2 根切末

做法

1. 依包裝說明煮熟麵條，瀝乾並保留少量煮麵水。
2. 熱油後將菇類炒 5–6 分鐘，加入蒜末、豆豉辣椒與水，再拌炒 1 分鐘。
3. 加入麵條與蔥花拌勻，必要時加少量煮麵水，使醬汁均勻包裹麵條。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

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。