辣豆瓣炒高麗菜

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 高麗菜 350 克，切小塊
- 天府辣豆瓣醬 1 大匙
- 蒜頭 2 瓣切片；食用油 1 大匙
- 水 3 大匙；蔥 1 根切末

做法

1. 炒鍋熱油，蒜片炒約 20 秒後加入高麗菜，拌炒 2 分鐘。
2. 加入辣豆瓣醬與水拌勻，加蓋煮 3–4 分鐘至高麗菜熟軟。
3. 開蓋後再拌炒 1 分鐘，撒上蔥花。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



辣豆瓣醬

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。