辣豆瓣蒜香菇

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 綜合菇類 300 克，切片或撕小塊
- 天府辣豆瓣醬 1 大匙
- 蒜頭 3 瓣切末；食用油 1 大匙
- 水 2 大匙；蔥 1 根切末

做法

1. 寬口鍋熱油，將菇類炒 5–7 分鐘，至熟軟並略帶金黃。
2. 加入蒜末與辣豆瓣醬拌炒 30 秒，再加入水。
3. 小火煮 1–2 分鐘，使醬汁包裹菇類，撒上蔥花，搭配白飯。

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。