辣油蔥油餅

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 即煎蔥油餅 2 張
- 天府辛饌辣椒油 1–2 小匙
- 醬油 1 大匙、米醋 1 大匙、糖 ½ 小匙
- 食用油適量，依蔥油餅包裝說明使用

做法

1. 依包裝說明煎蔥油餅，至香脆且完全熟透。
2. 辣椒油、醬油、米醋與糖拌成沾醬。
3. 蔥油餅切成小塊，趁熱搭配沾醬。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



辛饌辣椒油

150g / 5oz.

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。