辣油拌蔬菜水餃

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 蔬菜水餃 12 顆，可用新鮮或冷凍水餃
- 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
- 熱水餃湯 2 大匙；蔥 1 根切末

做法

1. 依包裝說明將水餃煮至內餡完全熟透。
2. 辣椒油、醬油、米醋與糖加入熱水餃湯拌勻。
3. 水餃瀝乾盛入碗中，淋上醬汁，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



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。