腐乳時蔬沾醬

約 5 分鐘・沾醬 2 人份



食材

- 天府蒜油腐乳 1 塊；罐內醬汁 1 小匙
- 溫水 1–2 大匙；米醋 1 小匙
- 糖 ½ 小匙，可省略

做法

1. 用叉子將腐乳與罐內醬汁壓拌均勻。
2. 逐次拌入溫水，再加入米醋。
3. 試味後決定是否加糖，依喜好加水調整濃稠度，搭配蔬菜或酥炸豆腐。

食用前調製，水量、酸度與辣度可依口味調整。

使用天府產品



蒜油腐乳-非基改黃豆

180g / 6oz.



蒜油辣腐乳-非基改黃豆

180g / 6oz.

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。