芝麻辣油拌麵

約 15 分鐘・2 人份



食材

- 麵條 200 克
- 天府芝蔴醬 2 大匙
- 天府辛饌辣椒油 1–2 小匙，依喜好調整
- 醬油 1 大匙、米醋 1 大匙、糖 ½ 小匙
- 溫水 3–4 大匙；小黃瓜 ½ 條切絲、蔥 1 根切末

做法

1. 芝蔴醬加入溫水攪拌至滑順，再拌入醬油、米醋、糖與辣椒油。
2. 依包裝說明煮熟麵條，瀝乾，保留少量煮麵水。
3. 麵條與醬汁拌勻，必要時加入少量煮麵水調整濃稠度，最後放上黃瓜絲與蔥花。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



芝蔴醬

270g / 9oz.



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。