甜麵醬菇菇刈包

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 小型原味刈包 4 個，依包裝方式蒸熱
- 菇類 250 克切片；食用油 1 大匙
- 天府甜麵醬 1½ 大匙；水 2 大匙
- 小黃瓜 ½ 條切細條；蔥 2 根切末

做法

1. 依包裝說明將刈包蒸熱。
2. 熱油後將菇類炒 6–8 分鐘，加入甜麵醬與水，拌炒至裹上醬汁。
3. 將菇類、黃瓜條與蔥花夾入熱刈包，趁熱享用。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



甜麵醬

170g / 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。