



起司芋燒鮮蝦漢堡 1~2人份

多層次口感，搭配清爽蔬菜，加上脆口蔥油派，是聚會Finger Food新選擇。

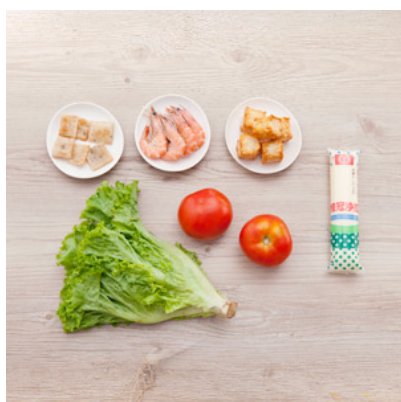


桂冠起司洋芋燒、卡好蔥油派、桂冠沙拉100g



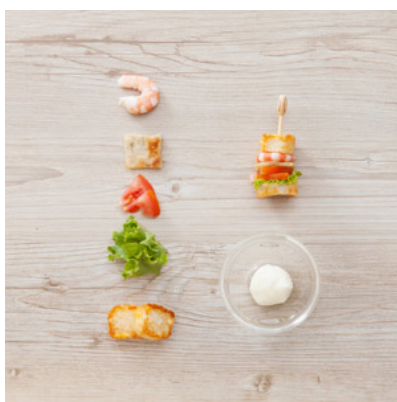
廣東A菜、牛番茄(切片)、白蝦(燙熟)

步驟說明



步驟 1

取一平底鍋，鍋內放油，開小火，將桂冠卡好蔥油派切成小正方形，入鍋煎至兩面上色，取出備用。



步驟 2

桂冠起司洋芋燒入滾水煮約4分鐘，切成對半，擠上桂冠沙拉，放上廣東A菜、牛番茄片及草蝦，再放上煎好的蔥油派，蓋上另一半起司洋芋燒，插上竹籤即可