



涼拌皮蛋豆腐 2人份

經典又百吃不厭的涼拌豆腐口味非肉鬆和皮蛋這二樣莫屬，芙蓉豆腐能襯出肉鬆的香酥與皮蛋獨特的美味，淋上蒜蓉醬汁更是絕配！



桂冠芙蓉豆腐



芙蓉豆腐 [1份2小盒] 皮蛋 2顆 肉鬆 2大匙 蔥花 少許



內附贈柴魚醬汁 2包 蒜末 2小匙 醬油膏 1大匙 香油 1小匙

步驟說明



步驟 1

將[醬汁]的所有材料調勻即可



步驟 2

皮蛋蒸熟後切4小塊



步驟 3

將芙蓉豆腐置入盤上，依序放入皮蛋併淋上醬汁，最後放入肉鬆、灑蔥花即完成

小撇步

皮蛋經過蒸熟後容易定型，切的時候不容易散開