



彩椒炒黃金魚蛋 4人份

黃金魚蛋切片，乾煎後外觀像極了干貝，還可品嚐到Q彈可口的魚漿鮮味，視覺味覺雙享受。



桂冠黃金魚蛋



桂冠黃金魚蛋1盒、青紅黃椒各1/3個



醬油1大匙
白胡椒粉少許

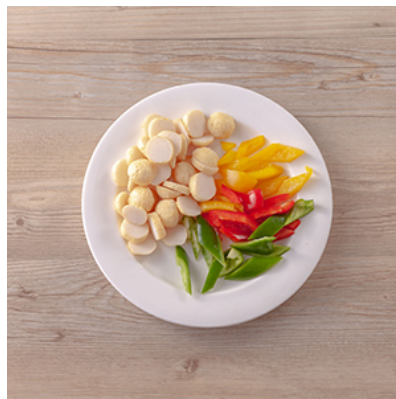


步驟說明



步驟 1

青紅黃椒切成菱形塊用，黃金魚蛋每個平切為三厚片備用



步驟 2

黃金魚蛋下鍋炒熱後，即可放入椒塊拌炒至沸騰關火，淋上少許醬油拌勻，最後灑上白胡椒粉即可完成