



古早味滷肉飯 4人份

切碎的綜合餃類，有如廚房料理神助手，縮短繁瑣流程，迅速就能變出一鍋喇嘴滷肉!



桂冠魚餃、桂冠蝦餃、桂冠燕餃



桂冠魚餃、蝦餃、花枝餃各1盒、油蔥酥4大匙、蒜酥4大匙



醬油4大匙

黑糖3大匙

500ml熱水

步驟說明



步驟 1

所有餃類切成肉末備用



步驟 2

用500cc的熱水加入醬油及黑糖，隨後放入油蔥酥、蒜酥，大火煮滾後放入餃類碎末，調整為中火，煮至粘性即可熄火，淋在白飯上趁熱食用