



牛奶起司火鍋 4人份

西式風味的牛奶起司鍋，搭配美味桂冠火鍋料與各式時蔬，風味更獨特，口感也更有層次感喔！



桂冠魚餃、桂冠燕餃、桂冠德式起司腸、桂冠黃金起司球、桂冠貢丸



鮮奶、起司、高湯、洋蔥、玉米、青江菜、綠花椰菜

步驟說明



步驟 1

火鍋料退冰備用，準備洋蔥、玉米、青江菜、綠花椰菜一併加入鍋內。



步驟 2

待鮮奶、起司、高湯熬煮成濃醇風味的牛奶起司湯底後，放入桂冠火鍋料，再加入洋蔥等菜色讓火鍋更為美味。

小撇步

1.牛奶與高湯的比例約2:1，可視個人口味調整。如果想要更濃郁的湯底，加入奶油會更香喔！ 2.喜歡清淡些的也可不用高湯，直接加開水即可。