



黃瓜麻香辣芙蓉 2人份

小黃瓜的清爽配上芙蓉豆腐的香醇蛋味，再加點蒜辣餘勁，以及脆花生的口感，夏天就是這個味道！



桂冠芙蓉豆腐



小黃瓜片、花生仁、熟白芝麻



桂冠芙蓉豆腐內附柴魚醬包、黑醋、花椒粉、辣油、蒜蓉辣椒醬、黃糖

步驟說明



步驟 1

花生、芝麻先輾壓成碎粒。



步驟 2

將花生和芝麻碎粒加入調味料拌勻成醬汁，靜置20分鐘，使其充分入味。芙蓉豆腐取出、裝盤，淋上醬汁，再用小黃瓜片襯飾即可。

小撇步

花生芝麻可放塑膠袋內打碎加入醬料，乾淨方便！