



桂花山藥玉芙蓉 2人份

高營養低熱量的山藥和秋葵，配上桂花蜜香，帶出芙蓉豆腐的清雅，是夏季最對味的涼拌前菜！



桂冠芙蓉豆腐



日本山藥 80g、秋葵 2枝、黑豆10g



桂冠芙蓉豆腐內附柴魚醬包 2包、桂花蜜 2大匙

步驟說明



步驟 1

山藥切絲、秋葵汆燙備用。準備適量的山藥絲、秋葵、黑豆。



步驟 2

桂冠芙蓉豆腐取出依序放上備料。淋上桂花蜜及柴魚醬包即完成。