



椒鹽黃金魚蛋 3人份

辛香鮮辣的香料帶出黃金魚蛋的鮮甜爽脆，鹹香適中的風味更讓你白飯一口接著一口！



桂冠黃金魚蛋



蔥花、辣椒碎、蒜碎



咖哩粉、白胡椒粉、鹽、糖

步驟說明



步驟 1

黃金魚蛋燙熟備用。



步驟 2

鍋中放少許油，爆香辛香料後加入所有材料炒香並調味即可。

小撇步

油要少火要小，把爆香材料炒乾才會香。