

炭火燒肉捲餅



捲餅是道地的墨西哥料理，
可以搭配各種的肉類及蔬菜，
燒烤雞腿淋上炭火燒肉醬，
特殊的口味，讓捲餅更有變化！

材料

炭燒醬雞腿

去骨雞腿肉 100g

 炭火燒肉醬 5g

 調味粉7010

捲餅

 炭火燒肉醬 適量

墨西哥捲餅 1張

高麗菜絲 適量

蘿蔓葉 1片

製程

炭燒醬雞腿

- 1.將去骨雞腿肉，混合炭火燒肉醬及調味粉7010醃漬30分鐘備用
- 2.以烤箱烤熟醃好的雞腿肉，切條備用

捲餅

- 1.烤箱加熱墨西哥捲餅30秒，刷上炭火燒肉醬，放上高麗菜絲、蘿蔓葉及雞肉條，捲起拉緊後切段即可食用。

誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw