

烤鴨可頌佐炭火燒肉醬



酥脆的可頌散發出淡淡的奶油香氣，
搭配炭火燒肉醬的烤鴨片及新鮮生菜，意外合拍的組合，讓可頌料理
有了新風貌。

材料

烤鴨可頌佐炭火燒肉醬

可頌麵包 1個
烤鴨片(連皮帶肉) 4片
紫洋蔥片 3片
美生菜 3-4葉
黃甜椒片 適量
番茄片 3片

 炭火燒肉醬 適量

製程

烤鴨可頌佐炭火燒肉醬

- 1.將可頌麵包用烤箱加熱
- 2.放入烤鴨片、紫洋蔥片、美生菜、黃甜椒片、蕃茄片
- 3.淋上炭火燒肉醬即完成

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