

美式炭烤巴特佐麵包片



以美式炭烤調味粉製做的美式炭烤巴特塗抹在麵包上，讓麵包不需經過烤箱烘烤，也能擁有炭烤香氣和烤炙後的獨特風味。
完成的美式炭烤巴特佐麵包片，可以依據喜好搭配炒蛋及蕃茄片，非常美味呦！

材料

美式炭烤巴特

-  海藻糖 16g
- 砂糖 10g
-  美式炭烤調味粉 16g
- 無鹽奶油 100g
- 乾燥洋香菜 1g

製程

美式炭烤巴特

- 1.將奶油放於室溫使其軟化
- 2.將【步驟1】之奶油與海藻糖、砂糖、美式炭烤調味粉與洋香菜葉拌勻

- 1.將法國麵包切片，塗上美式炭烤巴特，即可享用
- 2.可根據喜好搭配炒蛋、蕃茄片等，增加豐富度

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