

南洋海鮮冷麵



近年夏天很流行南洋風味料理，把泰式流行元素放到一樣在夏季很夯的冷麵裡。以泰式東炎湯做為冷麵沾醬的靈感，搭配些許蝦味醬，讓海鮮風味更加馥郁，以焦糖洋蔥汁帶出自然甘甜，讓泰式冷麵吃來順口不膩。

材料

南洋海鮮冷麵

沙拉醬 20g

35g

 泰式東炎醬 100g

 焦糖洋蔥汁 15g

 柴魚汁 70g

韓式冷麵 180g

蒜碎 15g

中卷 適量

蝦仁 適量

芝麻葉 適量

製程

南洋海鮮冷麵

- 1.取一乾淨單手鍋倒入沙拉油，油溫提高後加入蝦味醬、泰式東炎醬拌炒
- 2.香味溢出後，再加入焦糖洋蔥汁熬煮1-2分鐘，關火備用
- 3.將中卷及蝦仁燙熟後備用
- 4.取一乾淨白淺盤放上韓式冷麵，底部倒入柴魚汁，再依序放上蒜碎、中卷、蝦仁及芝麻葉，在淋上做法2中的南洋醬汁，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