

避風塘蒜酥



以大火快炒炒出大蒜的香、酥、脆口感，融入多種香料、調味料更能凸顯出搭配食材的風味。讓菜餚完美呈現經典避風塘風味。

材料

避風塘蒜酥

蒜碎 500g

乾辣椒碎 25g

烤過豆酥 100g

 A.Ta沙漠湖鹽 5g

 健美鮮CL 12g

香菇精 10g

胡椒粉 2.5g

製程

避風塘蒜酥

- 1.取一乾淨單手鍋加入蒜碎、乾辣椒碎，以熱水浸泡1-2小時，撈起時流水沖至中心溫度降至室溫，冷藏備用。
- 2.取一乾淨中餐鍋倒入適量沙拉油，將【步驟1】中的蒜碎、乾辣椒碎以油溫100-120°C，油炸至金黃酥脆，再加入剩餘調味料炒香，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