

## 韓式義大利麵



韓式義大利麵將韓式甜辣醬與義大利傳統麵食融合，創造出獨特的風味。

麵條吸收了韓式甜辣醬的香氣與濃郁，呈現出鹹甜平衡的口感，微辣的刺激感讓人上癮。

濃縮鮮雞汁和愛牧牛奶為醬汁增添了豐富的層次感，再搭配豬肉丸的肉香，使整道菜更具飽足感。

甜椒和櫛瓜的清脆口感，與軟滑的義大利麵形成對比，增添了每一口的多樣口感。

## 材料

### 韓式義大利麵

義大利麵 500g

 愛牧牛奶 60g

濃縮鮮雞汁 8g

 韓式甜辣醬 60g

起司片 20g

水 200g

 A.Ta沙漠湖鹽 2.5g

蒜頭 2g

洋蔥 2g

櫛瓜 適量

豬肉丸 適量

紅甜椒 適量

黃甜椒 適量

## 製程

### 韓式義大利麵

1. 豬絞肉以韓式甜辣醬和醬油調味，搓成球狀以平底鍋煎熟製成豬肉丸備用。
2. 義大利麵加水煮6分鐘撈出。
3. 鍋中加入洋蔥、蒜頭爆香後，加入所有食材，大火收汁即完成。



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](mailto:service@sunfont.com.tw)