

【醬爆豆干】

食譜來源：毓秀私房醬



材料：

豆干.....6~7 塊
紅蘿蔔.....少許
毛豆.....少許

調味料：

毓秀私房醬_素 X0 辣醬... 1 匙
香菇素蠔油..... 1 匙

【醬爆豆干】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 豆干、紅蘿蔔切丁，毛豆去膜備用(口感較佳，也可以不處理)
2. 將素 X0 辣醬(1 匙)、萬家香素蠔油(1 匙)混合



3. 將豆干爆香至微焦(若不喜愛焦香味，也可微炒使豆干變嫩即可)



4. 加入紅蘿蔔丁、素 X0 辣醬、香菇素蠔油拌炒，起鍋前加入毛豆略微攪拌一下即可食用

