

日式炒麵



帶有蔬果自然甘甜的日式炒麵，
微酸甜滋味及濃厚多層次的風味口感，
一年四季都能刺激食慾、胃口大開。

材料

日式炒麵醬

 **特濃醋醬 60g**

蠔油 15g

烏醋 20g

米酒 5g

炒麵食材

油麵 一人份

高麗菜絲 60g

培根 40g

洋蔥絲 20g

油麵 200g

沙拉油 適量

海苔粉 適量

美乃滋 適量

柴魚片 適量

製程

日式炒麵醬

- 1.將特濃醋、蠔油、烏醋、米酒，依建議比例拌勻，製成日式炒麵醬備用

炒麵食材

- 1.鍋內倒入沙拉油熱鍋後，倒入培根炒過，再放入洋蔥絲、高麗菜絲拌炒
- 2.放入油麵及日式炒麵醬，炒勻後取出盛盤
- 3.依個人喜好擠上美乃滋、灑上海苔粉及柴魚片，日式炒麵即完成



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