

## 烤堅果風味南瓜濃湯



細火慢燉的美味，往往最能溫暖人心。

以愛牧牛奶、奶油白醬粉為底熬煮的湯頭，不僅奶香濃厚，也讓口感更加滑順絲滑。

加入了烤堅果風味糖漿也讓濃湯香氣層次更豐富，非常適合搭配西餐一同享用。

### 材料

#### 烤堅果風味南瓜濃湯

南瓜泥 430g

水 400g

 愛牧牛奶 130g

奶油白醬粉 37g

 A.Ta沙漠湖鹽 3g

 烤堅果風味糖漿 5g

### 製程

#### 烤堅果風味南瓜濃湯

1. 南瓜切塊，以100°C蒸煮約20分鐘至熟透後，打成泥狀。
2. 取一鍋加入水、奶油白醬粉及牛奶，煮至糊化。
3. 將【步驟2】煮好的奶油白醬與【步驟1】南瓜泥放入果汁機打勻。
4. 加入烤堅果風味糖漿、鹽巴調味，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)