

玄米辣豚骨湯鍋



韓式辣醬不是只能做韓式料理，也能加以變化做成帶有日式和風感的辣豚骨湯。

作為火鍋湯底，或加入麵條作為湯麵都很不錯。

材料

玄米辣豚骨湯鍋

豬大骨 150g

洋蔥 50g

水 800ml

玄米 20g

 A.Ta沙漠湖鹽 3g

 健美鮮CL 1g

韓式辣醬 15g

製程

玄米辣豚骨湯鍋

- 1.將豬大骨川燙去血水
- 2.豬大骨與洋蔥、水一起熬煮，煮滾後轉小火再熬煮至少30分鐘
- 3.加入玄米、沙漠湖鹽、健美鮮CL及韓式辣醬，攪拌均勻後關火。玄米辣豚骨湯即完成。
- 4.可再放入海鮮或菇類食材，增加湯頭風味。搭配麵條、煎餃一起享用，更加對味。

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