

涼拌麻辣雞絲



綠色糯米椒、紅色辣椒、白色蔥段，米色雞絲，四種材料的色澤在醬汁下更加奪目。

辣椒和蔥香氣十足、熱辣辣醬汁，搭配雞絲入菜，鹹甘有味，尾韻微辣溫和不刺激。

下班後的小酌、三五好友的聚會，最對味。

材料

椒香麻辣醬

青蔥 80g
青辣椒 50g
糯米椒 250g
薑 35g
蒜頭 65g
沙拉油 130g
 雞肉粉(濃口) 15g
100g
150g

涼拌麻辣雞絲

雞肉絲 適量
椒香麻辣醬 適量

製程

椒香麻辣醬

- 1.將薑片、蒜頭炸至金黃，青辣椒、糯米椒過熱油撈起備用
- 2.沙拉油燒熱淋在蔥花上激香備用
- 3.將【步驟1】、【步驟2】與剩餘調味料一起攪打成泥(可過濾掉粗纖維)
- 4.使用食用水或高湯調開至所欲稠度，可用於PIZZA底醬、義大利麵底醬、小菜涼拌醬等

涼拌麻辣雞絲

- 1.將雞肉煮熟撥成絲狀

2.取適量椒香麻辣醬淋在雞肉絲上即可享用



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