

Eat Well, Live Well.



炒面和蔬菜餃子





烹饪建议

炒面和蔬菜饺子

4人份食谱

配料

- 1包味之素炒面
- 1包味之素绿皮蔬菜饺
- 500克日本冬菇
- 1颗分葱
- 2瓣蒜
- 2.5厘米鲜姜
- 1汤匙米醋
- 2汤匙酱油
- 1颗鲜洋葱
- 香油



8种自制调味料

配料

- 10片罗勒
- 50毫升白酒醋
- 50毫升橄榄油
- 1小勺山葵酱
- 1小勺酱油

烹饪方法

1. 在搅拌器中混合所有酱汁成分。
2. 将酱汁倒在味之素炒面和蔬菜饺子上并拌匀。

烹饪方法

1. 准备冬菇：清洗干净，将较大的冬菇切成薄片。在炒锅中加热一汤匙香油，将冬菇炒3分钟。然后将冬菇从锅中盛出放在一边。将葱、蒜和姜切碎。
2. 在锅中再加一汤匙香油。将葱、蒜和姜炒约一分钟。然后将冬菇切碎，与米醋和酱油一起加入锅中。将切碎的鲜洋葱和味之素炒面加入锅中。颠锅翻炒。
3. 同时，使用煎锅烹饪味之素绿皮蔬菜饺（按照包装背面的指南操作，即可完美烹饪）。

如果您有任何疑问，或希望收到我们的新闻通讯，您可以通过我们网站上的联系表单或给以下邮箱发信联系我们：
contact_pro@afe.ajinomoto.com

味之素欧洲食品有限公司
盖尔桑街32号
75017 巴黎，法国
+33 (0) 1 43 18 05 86

