

## 【紅燒蹄筋】

食譜來源：毓秀私房醬



QQ 軟軟的紅燒蹄筋，香香辣辣的、滑滑嫩嫩的，鮮香 Q 彈的口感，配著白飯吃，讓您一碗接一碗，好吃不停口。

### 材料：

素蹄筋..... 半斤

薑絲..... 少許(隨個人喜愛增減)



### 調味料：

毓秀私房醬\_素 X0 辣醬.... 3 大匙

醬油膏..... 3 大匙

## 【紅燒蹄筋】

食譜來源：毓秀私房醬

做法：

1. 先將薑絲入鍋爆香
2. 將蹄筋放入鍋中一起略微拌炒



3. 將毓秀私房醬\_素 X0 辣醬、醬油膏倒入鍋中，和蹄筋一起拌炒



4. 加入 1 杯水一起拌炒，略微悶煮一下，收汁即可食用



5. 好吃蹄筋上桌囉~

