

酸筍鍋湯底



酸筍湯底以湯色乳白的雞白湯打底，熬製出醇濃雞肉的風味。

搭配豐味通骨粉及蔬菜高湯粉，更能透出蔬果及雞肉鮮甜滋味。

可依照個人口味加入洋蔥、蔥段、龍眼骨等食材，增加整體厚實度。

材料

酸筍鍋湯底

-  雞白湯 200g
-  豐味通骨粉 3g
-  蔬菜高湯粉 3g
- 水 800g

製程

酸筍鍋湯底

- 1.取一乾淨湯鍋加入所有材料，煮滾後轉中小火熬煮5-8分鐘，即完成
- 2.可依照個人口味加入洋蔥、蔥段、龍眼骨等食材熬煮，增加湯頭厚實度



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