

~ 『水煮混合蘑菇』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

生炒香菇



【水煮混合蘑菇 1kg】(600295)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在5日内食用。

《材料（2人份）》

水煮混合蘑菇 200 克、
培根（1 厘米左右切片）30 克、
洋葱丝 1/4 个、
汤精 1 小勺、
橄榄油 2 大勺、
盐・胡椒 少许、

《烹调方法》

1. 在锅中放入橄榄油，将所有材料加入锅中翻炒。
2. 加入汤精、盐和胡椒调味。

丸松物产株式会社

总社 东京都世田谷区代田 1-47-2 TEL(03)3419-1611 FAX(03)5486-7878
东北营业所 山形县上山市矢来 4-6-22 TEL(023)673-5511 FAX(023)677-1020
关西营业所 大阪市淀川区西中岛 3-14-20 TEL(06)6304-7234 FAX(06)6307-2461
九州营业所 福岡市博多区博多站前 4-4-23 TEL(092)414-9788 FAX(092)415-3669
北海道办事处 北海道札幌北区麻生 4-9-5-102 TEL(011)299-2416 FAX(011)299-2416
网页 <http://www.marumatsu-mb.co.jp>