

~ 『脆味榨菜』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

榨菜丝凉拌海蜇



【脆味榨菜 1kg】(601252)



※开封后请冷藏(10℃以下)保存,请在5日内食用。

《材料(2~3人份)》

脆味榨菜 70克、咸海蜇 50克、黄瓜 半根、胡萝卜 20克、洋葱 20克、香油 10毫升、菊苣 6片

《烹调方法》

1. 将黄瓜、胡萝卜和洋葱切丝, 过水后控干水分。
2. 在碗中将步骤「1.」所切好的黄瓜、胡萝卜和洋葱与海蜇皮和榨菜混合, 添加香油搅拌。
3. 将菊苣铺放在盘中, 之后将调理好的食材堆放在菊苣上。

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 大阪市淀川区西中島 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>