

# ~ 『青葱椒盐脆笋』 的简单烹调方法 ~

商品开发室

## 脆笋的炒盐蔬菜



【青葱椒盐脆笋 1kg】 (602145)



※开封后请冷藏（10℃以下）保存，请在5日内食用。

《材料（1人份）》

青葱椒盐脆笋 40 克、猪里脊片 40 克、圆白菜 1 片、胡萝卜 10 克、青椒 10 克、调味料（调味液 1 大勺、色拉油 1 大勺、盐・胡椒 少许）

《烹调方法》

1. 在炒锅中加入色拉油，炒熟猪肉。
2. 在猪肉中加入蔬菜翻炒。
3. 在步骤「2.」调理好的材料中加入青葱椒盐脆笋和调味液翻炒，用盐和胡椒。
4. 也可以加入到炒面中。

### 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>