

～『水煮混合蘑菇』的简单烹调方法～

商品开发室

蘑菇意大利炖饭



【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）》

- 【A】 水煮混合蘑菇 200 克、
培根（1 厘米段） 30 克、洋葱丝 1/4 个、
调味汤精 1 小勺、橄榄油 2 大勺
- 【B】 牛奶 200 毫升、冷饭 2 份、芝士 2 大勺、
盐・胡椒 少许、葱 适量

《烹调方法》

1. 在锅中放油，将材料【A】的食材加入锅中翻炒。
2. 加入调味汤精。
3. 在锅中放入蘑菇和 200 毫升牛奶，煮熟后加入冷饭。
4. 盛盘后，加入芝士、盐和胡椒调味，撒上葱段进行装饰。

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>