

‘麻辣湯’ アレンジレシピ

おいしくアレンジ！カリカリ食感 & ゴマ油orマヨ

おいしく
アレンジ
必須アイテム



簡単・時短!!
3分でOK!
5品に使える
タレ完成!



本品

小袋 or 保存袋詰のナッツ類 or 柿ピー (180g入) を粗く砕く

器に本品30ml：ごま油30mlをあえ、
左のナッツ類とあわせ具材にON

完成

本品30ml：マヨ20mlであえて

完成

クラッシュナッツ+本品30ml：ごま油30ml

本品30ml：マヨ20ml



かち割キュウリ1本にON



カット揚げナス2本にON



フライドポテトのディップに



焼きor揚げ餃子にON



ゆでモヤシとあえる



カット野菜のディップに



冷奴にON

Plusもう
1品!!



- ① 鍋に水をはり、10～12分ほど卵4～5個を生卵からゆでる。
- ② ビニール袋に本品(原液)50mlを入れ、粗熱をとり殻をむいた①を袋の中で半日ほど漬け込む。

本品原液 50ml



麻辣味つけ卵



あみ印食品工業株式会社 東京都北区東田端1-6-2

TEL 03-3894-4161 FAX 03-3810-0717

URL <https://www.amibrand.co.jp/>