

# Kit Oisix 無需切菜湯品 2-3人份

此商品無須事前解凍  
請於冷凍情況下使用。

Oisix  
www.oisix.com



menu 1  
鱈魚子薯仔奶油湯

需要事前準備的材料

牛奶

※需要準備基本調味料



menu 2  
咖哩風味西式雜菜湯

需要事前準備的材料

水



menu 3  
蕃茄蛋花湯

需要事前準備的材料

水、生雞蛋

## Menu 3 蕃茄蛋花湯

事先準備  
無

材料包所附有的食材

西蘭花	90g
已切迷你車厘茄	20g
無添加化學調味料 雞湯	1袋
無添加化學調味料 蠔油	1袋

需要事前準備的材料

水	450cc
生雞蛋	1隻

需要廚具→單手鍋

材料包附有的食料



請自行準備雞蛋。

### 1 開火

在單手鍋中加入西蘭花、車厘茄、雞湯、蠔油、水後開大火加熱。



雞湯連袋輕輕以流水沖洗會更易倒出！

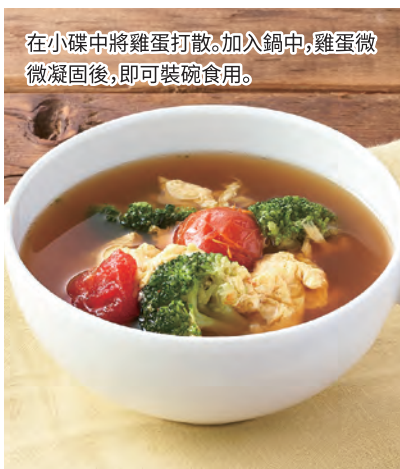
### 2 煮沸食材

煮沸後轉小火煮1-2分鐘。(可用剪刀把西蘭花剪成易入口大小)



### 3 完成

在小碟中將雞蛋打散。加入鍋中，雞蛋微微凝固後，即可裝碗食用。



ECO friendly

Kit Oisix的包裝使用植物來源塑料(生物塑料)製成。

※食材將會於冷凍狀態下送貨。

※為簡化烹飪過程及削減資源，菜單內的冷凍蔬菜將有機會統合成一袋送上。

Have  
a  
nice day!

Have  
a  
nice day!

## Menu 1

# 鱈魚子薯仔奶油湯

### 事先準備

- 將白汁以流水解凍

### 材料包所附有的食材

焗薯(已切半)	80g
顏色鮮艷 四季豆	30g
無添加化學調味料 白汁	1袋
無着色粒粒鱈魚子	1袋
無添加化學調味料 法式清雞湯料	1袋
海苔絲	1袋

### 需要事前準備的材料

牛奶	500cc
----	-------

需要廚具→單手鍋

### 材料包附有的食料



### 3 完成

食材煮熟後,即可裝碗,在上方加上海苔絲後便可食用。(稍為試味,如味道過濃可加入水調整味道。)



### 1 開火

在單手鍋中加入馬鈴薯、四季豆、鱈魚子、白汁、清雞湯料、牛奶後開中火加熱。



### 2 煮沸食材

一邊攪拌一邊煮3-5分鐘。沸騰後,轉中小火再煮1-2分鐘。(可用剪刀把食材剪成易入口大小)



Have  
a  
nice  
day!

Have  
a  
nice  
day!

## Menu 2

# 咖哩風味西式雜菜湯

### 事先準備

- 無

### 材料包所附有的食材

菜園風香烤蔬菜粒 (翠玉瓜、紅椒、黃椒、茄子)	80g
清甜粟米粒	50g
無添加化學調味料 雞湯	2袋
迷你咖哩粉	1袋

### 需要事前準備的材料

水	450cc
---	-------

需要廚具→單手鍋

### 材料包附有的食料



### 3 完成

蔬菜煮熟後,即可裝碗食用。(稍為試味,如味道過濃可加入水調整味道。)



### 1 開火

在單手鍋中加入蔬菜粒、粟米、雞湯、水後開大火加熱。



雞湯連袋輕輕以流水沖洗會更易倒出!

### 2 加入咖哩粉

煮沸後加入咖哩粉,以小火加熱2分鐘。(注意切勿煮太久!)



Have  
a  
nice  
day!

Have  
a  
nice  
day!

※食材將會於冷凍狀態下送貨。

※為簡化烹飪過程及削減資源,菜單內的冷凍蔬菜將有機會統合成一袋送上。