

南瓜粟米牛奶法式清湯

需要事前準備的材料

水、牛奶

※需要準備基本調味料



枝豆黏黏蔬菜中式湯

需要事前準備的材料

水



生薑蕃薯湯

需要事前準備的材料

水

Menu 3

生薑蕃薯湯

事先準備

無

材料包附有的食料

亂切蕃薯粒	60g
牛蒡	30g
薑蓉	1袋
高湯味噌	1袋

需要事前準備的材料

水	600cc
---	-------

需要廚具→微波爐, 單手鍋

材料包附有的食料



3 完成

在煮沸前關火, 裝碗即可食用。



1 烹煮食材

把牛蒡、水加入單手鍋中用大火加熱。
把裝有蕃薯的包裝微微打開, 用微波爐
500W加熱1分鐘。



2 加入蕃薯, 味噌溶掉放入鍋中

在鍋中加入蕃薯。在湯杓中放上味噌和
生薑, 一同溶掉放入鍋中。



Have
nice a day!

Have
nice a day!

Menu 1**南瓜粟米牛奶法式清湯**

事先準備

•無

材料包附有的食料

切塊南瓜	90g
清甜粟米粒	40g
法式清湯粉粒	1袋
炸洋蔥粒	1袋

需要事前準備的材料

水	200cc
牛奶	350cc

需要廚具→單手鍋

材料包附有的食料

**1 開火**

把南瓜、粟米、法式清湯、水、牛奶加入單手鍋中用中火加熱。
(途中不時攪拌，避免燒焦)

**2 焙煮食材**

煮3-5分鐘至沸騰後，一邊攪拌一邊以中小火煮1-2分鐘。
(注意避免煮過頭！)

**3 完成**

裝碗後，加上炸洋蔥粒，即可食用。
(如味道過濃，可自行加入牛奶調整味道)



Have
nice a day!

Have
nice a day!

Menu 2**枝豆黏黏蔬菜中式湯**

事先準備

•無

材料包附有的食料

秋葵、山芋、海藻	1袋
3種黏黏蔬菜	
沒有豆莢 去皮枝豆	80g
柚子香味鹽醬汁	2袋

需要事前準備的材料

水	430cc
---	-------

需要廚具→單手鍋

材料包附有的食料

**1 開火**

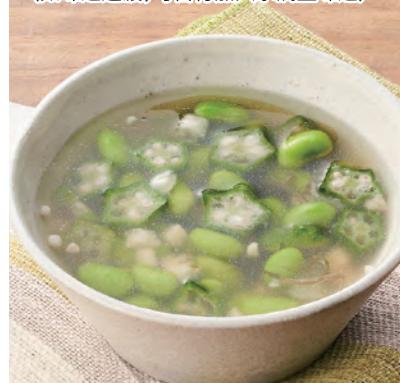
把3種黏黏蔬菜、枝豆、鹽醬汁、水加入單手鍋中用大火加熱。

**2 焙煮食材**

沸騰後改用小火煮1-2分鐘。
(注意避免煮過頭！)

**3 完成**

整體煮熟後，裝碗即可食用。
(如味道過濃，可自行加入水調整味道)



Have
nice a day!

Have
nice a 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。