

川味堅果紅油辣子除了直接拌飯、拌麵或搭配麵食外，也可以變身成為料理的調醬

例如

### 椒麻堅果辣拌皮蛋豆腐



材料：

皮蛋 4 顆(切四瓣)

豆腐 2 塊(切片或切塊)

蔥花 適量

川味堅果紅油辣子 40 克(淋在皮蛋豆腐上)

萬用調味料：(將以下材料拌勻淋上)

蒜末 15 克

醬油 30 克

香菇素蠔油 15 克

細砂糖 10 克

白醋 10 克

香油 10 克

### 椒麻堅果口水雞



材料：

白斬雞或鹽水雞半隻

川味堅果紅油辣子 3 大匙

醬油 2 大匙

香菇素蠔油 1 大匙

細砂糖 1 大匙

白醋 1 大匙

白胡椒粉 1 小匙

花椒粉 1 小匙或花椒油 1 大匙(可省略)

香菜適量

雞肉換成蒸熟的五花肉切片也很好吃喔