

向料®

重庆小面调料



一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

蒜香浓郁 拌粉绝味

蒜蓉虾尾花甲拌粉

SUAN RONG XIA WEI HUA JIA BAN FEN

主料：花甲500g、水晶粉500g

调味料：蒜蓉虾尾酱200g



蒜蓉虾尾
拌面料

规格：230克

蒜蓉虾尾花甲拌粉

制作方法

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

向料®

重庆小面调料

1.

花甲吐沙洗净，焯水开口捞出沥干。

2.

水晶粉煮熟过凉，控干水分装盘。

3.

锅中放蒜蓉虾尾酱炒香，下入花甲翻炒入味。

4.

下入水晶粉、拌匀即可食用。

向料®

重庆小面调料

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

虾鲜馅足 鲜香地道

蒜蓉虾干拌抄手

SUAN RONG XIA GAN BAN CHAO SHOU

主料：生抄手200g

调味料：蒜蓉虾尾酱60g



蒜蓉虾尾
拌面料

规格：230克

蒜蓉虾干拌抄手

制作方法

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

向料®

重庆小面调料

1.

锅中加水烧开，下入生抄手，煮至抄手全部浮起、熟透捞出。

2.

沥干多余汤水，放入碗中。

3.

淋入全部蒜蓉虾尾酱，充分拌匀即可食用。

向料®

重庆小面调料



蒜蓉虾尾土豆条

SUAN RONG XIA WEI TU DOU TIAO

主料：土豆条300g

调味料：蒜蓉虾尾酱80g



蒜蓉虾尾
拌面料

规格：230克

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

咸香适口 越吃越香

蒜蓉虾尾土豆条

制作方法

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

向料®

重庆小面调料

1.

土豆条洗净，清水下锅焯水至七分熟，捞出沥干水分。

2.

油温六成热，放入土豆条炸至表皮微黄酥脆，捞出控油。

3.

锅中放少许油，倒入蒜蓉虾尾酱炒香。

4.

下入土豆条快速翻拌，均匀裹满酱汁即可出锅。