



## 四種菇一次滿足，煮湯煮粥更鮮美！

「綜合乾燥菇」以香菇、柳松菇、金針菇、杏鮑菇烘乾製成，生產者為就是鮮菇，以無農藥無化肥栽種，菇類乾燥後更有味，讓湯頭味道鮮美、增加料理風味。適合煮湯、煮粥與燉補，只需稍加清洗即可料理，非常方便！

### 料理方式



#### 湯品類

稍加清洗後，以油爆炒綜合菇，加水 4 公升煮滾後，加入川燙後土雞肉塊烹煮。



#### 粥品類

稍加清洗後，以油爆炒綜合菇，再加入一杯白米，八杯水，置於電鍋，外鍋加兩杯水。

即日起至 9/19(六)，綜合乾燥菇優惠中！

於中元優惠期間(8/10-9/19)訂購 20 包，享優惠價 2,180 元(即每包優惠價 109 元，原價 140 元)。

