



原味毛豆



材 料：毛豆莢450公克、鹽1/2湯匙

做 法：1. 毛豆莢洗淨。

2. 煮一鍋水，水開後將毛豆投入，大火煮3~5分鐘後撈起，置於容器內，加鹽快速和勻即成。



說 明：可加黑胡椒鹽即成黑胡椒毛豆，亦可多加八角、蒜頭味道更香。

