



起司脆餅蝦鬆

食材



安佳比薩調理專用乳酪絲	50g
鮭魚	適量
蕃茄丁	適量
生菜	適量



作法

1. 將乳酪絲鋪平於平底鍋。
2. 乳酪絲煎到煎面微脆後翻面，兩面煎的一樣金黃、微脆。
3. 將乳酪絲脆餅放在欲成型的容器上，待冷卻即完成塑形。
4. 放上蘿蔓生菜、將蕃茄丁和鮭魚等配料放上去，即完成。

