

香草烤雞



BOSCH

Invented for life

香草烤雞



材料:

雞:

2隻雞 每隻約1.2公斤

鹽、胡椒

2束 新鮮香草，例如：
迷迭香、鼠尾草、
百里香、馬鬱蘭

2茶匙 檸檬汁

塗抹用:

2湯匙 油

鹽、胡椒
辣椒粉

步驟:

1. 用冷水沖洗雞，用紙巾擦乾。將每隻雞均分成兩半，去掉脊椎。
2. 在雞的內部均勻撒上胡椒和鹽。將香草沖洗乾淨，搖乾水分，放入雞的內部。在頂部淋上檸檬汁。
3. 將雞半身放在帶有餐架的焗盤上，香草的一面朝下。
4. 將油與香料混合，用調味料刷在雞的外部。
5. 將焗盤放置於第2層並將測溫肉針插入雞肉中。選擇菜餚/家禽/雞/雞，切半(有肉針圖案)，然後就可以開始。當達到設定的核心溫度時，蒸焗爐會通過HomeConnect手機應用程式通知你並自動關閉。

設定程序:

將焗盤放置於第2層並將測溫肉針插入雞肉中。選擇菜餚/家禽/雞/雞，切半(有肉針圖案)，然後就可以開始。

PerfectRoast+ 3點測溫肉針



BOSCH

Invented for life