

# 廣東白切雞



**BOSCH**

Invented for life

# 廣東白切雞



## 材料:

### 雞:

1隻 清遠雞 (約2斤重)

適量 食用油

### 沾料:

50克 蒜末

40克 生抽

10克 剝椒醬

40克 冰水

## 步驟:

1. 將清遠雞去除內臟，切去雞頭和雞頸，洗淨後放在蒸盤上。
2. 將蒸盤放在爐腔的第三層，選擇相對應雞的淨重，選取Steam+ 以110 °C 蒸20分鐘。(視乎雞隻大小加長時間)
3. 蒸煮期間可製作沾醬：將蒜末、生抽、剝椒醬和涼開水混合，拌勻。
4. 取出蒸盤，將整雞放入冰水中冷卻，取出後在雞皮表層刷上一層薄薄的油防止雞皮乾裂，再將雞切塊或撕成小塊，蘸汁享用。

## 設定程序:

以Steam+ 110°C蒸20分鐘。

Steam+



**BOSCH**

Invented for life