

薑蔥牛柏葉



BOSCH

Invented for life

薑蔥牛柏葉



材料:

500克 牛柏葉

醃料:

10克 鹽

調味:

5克 鹽

10克 蔥油

5克 薑絲

5克 青椒絲

5克 紅椒絲

步驟:

1. 將整片牛柏葉放入熱水中，汆燙半分鐘後撈出及沖水，再切成絲。
2. 在切好的牛柏葉中加入鹽，醃製10分鐘後，擠去水。
3. 在醃製好的牛柏葉中加入鹽、蔥油、薑絲、青椒絲和紅椒絲，拌勻後放入碟上。
4. 將碟放在蒸盤上，放入爐腔的第三層，選取Steam+ 以110 °C 蒸6分鐘。

設定程序:

以Steam+ 110°C蒸6分鐘。

Steam+