

# 蒸荷葉飯



**BOSCH**

Invented for life

# 蒸荷葉飯



## 材料:

50毫升	食用油
250毫升	雞湯
3公升	水
2條	臘腸
4至5片	荷葉
5克	薑
15克	大蒜、紅蔥頭
30克	蔥花 (切碎)
50克	蝦乾、冬菇
60克	無殼烤栗子
200克	雞脾肉
220克	糯米/長粒米
1湯匙	老抽
2湯匙	黑糖醬油、麻油
適量	鹽、白胡椒粉

## 步驟:

1. 將雞脾肉切成小件。將荷葉切成6個等分。將葉子浸泡在1.5公升暖水中約10分鐘，以便更容易摺疊和包裹。瀝乾並拍乾。將冬菇、蝦乾和臘腸分別浸泡在500毫升水中，各浸泡10分鐘。將浸泡後的香菇切片。將泡好的香腸取出腸衣，切成薄片。
2. 用攪拌器將薑、大蒜和紅蔥頭打成粗粒狀。
3. 在平底鑊中加熱食油。加入雞件、冬菇片、臘腸片和浸泡後的蝦乾。炒3-5分鐘，直到香味散發出來。加入攪拌好的薑蒜蔥，繼續炒約3-5分鐘。
4. 加入黑糖醬油、老抽、雞湯、麻油、白胡椒粉、鹽和飯。攪拌煮約5分鐘。
5. 加入無殼烤栗子。充分攪拌均勻。
6. 在平坦的地方放置兩片荷葉，葉脈朝上，較淺的一面朝上。將約2湯匙煮熟的飯放在葉子上。保持米飯的份量一致，以便均勻烹煮。
7. 包裹並綁緊。
8. 使用Steam+程序，以120°C蒸約30-45分鐘，直到熟透。
9. 加入切碎的蔥花，即可享用。

## 設定程序:

以Steam+ 120°C蒸30-45分鐘，直到熟透。

Steam+



**BOSCH**

Invented for life