

姬松茸栗子燉雞湯



BOSCH

Invented for life

姬松茸栗子燉雞湯



材料：

1 隻	新鮮雞
50 克	姬松茸(略浸)
2 條	甘筍 (切塊)
200 克	栗子肉
15 克	南北杏
3 粒	蜜棗
1 片	陳皮 (略浸，去瓢)
約 2 升	滾水
適量	鹽

步驟：

1. 燒一鍋滾水，放入雞隻汆水約8分鐘，撈起洗淨。
2. 將雞、姬松茸、甘筍、栗子肉、南北杏、蜜棗及陳皮放入燉盅內。
3. 注入滾水，蓋上蓋子。
4. 用Steam + 功能預熱蒸焗爐至100度。將燉盅放入爐後，蒸煮約2小時。
5. 下鹽調味即可享用。

貼士：

雞必須汆水，將血污洗淨，湯品才會清澈。

設定程序：

Steam+ 100°C
烹飪時間：2小時
(已預熱蒸焗爐)

Steam+



BOSCH

Invented for life