

# 香草蒸青口



A Cooperation of



**BOSCH**



**SEAFOODFRIDAY**

Invented for life

# 香草蒸青口



## 材料：

1 公斤 (2 磅) 新鮮青口

1 包 香草調味包

100 毫升 水

## 步驟：

1. 使用「Steam+」預熱至 100°C。
2. 在一個大煎鍋中，將一包香草調味包溶解在 100 毫升水中並混合攪拌。
3. 打開青口包裝，用冷水沖洗，丟棄任何破裂、開口或破損的青口。
4. 將沖洗過的青口與香草調味料一起放入鍋中並攪拌。
5. 將煎鍋放入已預熱的蒸焗爐中，使用 Steam+ 100 °C 蒸 10 分鐘。
6. 取出煎鍋後，快速攪拌青口以沾上香草調味料。
7. 蒸好的青口立即上桌，丟棄未打開的青口。可與麵包一起享用。

## 設定程序：

Steam+ 100 °C  
烹調時間: 10分鐘

**Steam+**

A Cooperation of



**BOSCH**



SEAFOODFRIDAY

Invented for life