

籠仔金銀蒜大蝦荷葉飯



A Cooperation of



BOSCH

Isti Dining Table

Invented for life

籠仔金銀蒜大蝦荷葉飯



材料：

8 隻 泰國黑虎蝦

1 塊 乾荷葉

1.5 米杯 白米

3 隻 雞蛋

1 棵 蔥 (切粒)

3 湯匙 蒜粒

3 湯匙 炸蒜粒

1 茶匙 生抽

各半茶匙 麻油、砂糖

步驟：

1. 用「Steam+」模式將蒸焗爐預熱至 120°C
2. 虎蝦沖水解凍，沿背部界一刀去腸，剪走沙囊，用廚房紙吸乾水份
3. 乾荷葉洗淨，放入沸水煮約3分鐘至軟身，鋪上竹籠
4. 下油爆香蒜粒，加入其餘材料炒勻
5. 電飯煲煮熟米飯，拌散放涼30分鐘；大鑊燒熱至冒煙，下油和蛋液，中間放入米飯，下鹽調味，大火快手炒勻至粒粒分明
6. 炒飯放上荷葉，鋪上虎蝦和金銀蒜；用牙籤封好荷葉；選擇「Steam+」以 120°C 蒸約15分鐘，灑上蔥花即成

設定程序：

以**Steam+** 120°C蒸煮15分鐘。

Steam+

A Cooperation of



BOSCH

Isti Dining Table

Invented for life