

蟲草花果皮蒸多寶魚



A Cooperation of



BOSCH

Isti Dining Table

Invented for life

蟲草花果皮蒸多寶魚



材料：

1條 (1.5公斤) 多寶魚

30 克 蟲草花

6 粒 紅棗

1 塊 果皮

4 片 薑

1 棵 蔥

25 毫升 蒸魚豉油

步驟：

1. 用「Steam+」模式將蒸焗爐預熱至120°C
2. 多寶魚去鱗和內臟，洗淨抹乾；蔥段和薑片放入魚內
3. 蟲草花浸軟，紅棗去核切半，果皮去囊切絲；鋪上多寶魚
4. 選擇「Steam+」蒸煮模式以120°C蒸約25分鐘，倒走多餘水份；放上蔥絲，淋上熱油，倒入蒸魚豉油即成

設定程序：

以Steam+ 120°C蒸25分鐘

Steam+

A Cooperation of



BOSCH

Isti Dining Table

Invented for life