

鹹蛋蒸肉餅山



A Cooperation of



BOSCH

Isti Dining Table

Invented for life

鹹蛋蒸肉餅山



材料：

300 克 梅頭豬肉 (3成肥)

30 毫升 生粉水*

1 茶匙 生抽

半茶匙 老抽

1 茶匙 玫瑰露酒

胡椒粉

1 茶匙 油

1 隻 鹹蛋

1 湯匙 甜豉油

步驟：

1. 梅頭豬肉攪碎，加入生粉水拌勻；下生抽、老抽、玫瑰露酒、胡椒粉和咸蛋白拌勻；最後加入油，醃1小時
2. 將肉碎堆高，放上鹹蛋黃
3. 用「Steam+」模式將蒸焗爐預熱至120°C，放入肉餅，蒸約25分鐘；放上蔥花，倒入甜豉油即成設定

*生粉水：30ml水 + 1茶匙生粉

設定程序：

以Steam+ 120°C蒸煮25分鐘。

Steam+

A Cooperation of



BOSCH

Isti Dining Table

Invented for life