

# 日式大蔥雞肉串



A Cooperation of



**BOSCH**

*Isti Dining Table*

Invented for life

# 日式大蔥雞肉串



## 材料：

3 塊	無骨雞脾肉
2 - 3 條	大蔥 (切段)
2 湯匙	蜜糖
2 湯匙	日式醬油
1 茶匙	味醂
	黑胡椒碎
半茶匙	老抽 (調色用)

## 步驟：

1. 雞脾肉切件，醃1小時
2. 用竹籤串好雞脾肉和大蔥
3. 放入焗爐，用空氣炸模式180度氣炸12分鐘
4. 掃上蜜糖，180度空氣炸3 - 4分鐘即成

## 設定程序：

用 空氣炸模式180度氣炸12分鐘，  
掃上蜜糖後再以180度空氣炸 3 - 4  
分鐘

Air Fry

A Cooperation of



**BOSCH**

*Isti Dining Table*

Invented for life