

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