三色蛋-蛋素

食材:
雞蛋7顆、鹹蛋3顆、皮蛋3顆

調味料:
蛋白(水50g、味精適量)
蛋黃(水20g、味精適量)

步驟:

1. 蒸氣模式預熱至 99 °C / 10mins，烹調皮蛋。
2. 皮蛋出爐後放涼後剝殼切小塊。
3. 鹹蛋對切，用湯匙取出後切小塊。
4. 把雞蛋白和蛋黃分離，各別調味及過濾。
5. 模具鋪上玻璃紙，將蛋白、鹹蛋和皮蛋入模。
6. 蒸氣模式預熱至 99 °C / 20mins ，烹調蛋白層，出爐後淋上蛋黃再進爐烹調5mins (改成2級風速)，出爐後放涼切片即可。

↓點擊連結看設備↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱