

五香滷豆干、鵪鶉蛋

食材:

豆干300g、鵪鶉蛋90g、蒜頭3顆、辣椒1支、青蔥2支、薑2片

調味料:

水150g、八角2小瓣、醬油30g、米酒30g、糖1t、蠔油1T、白胡椒粉1t、香油1T

作法:

1. 蒜頭、辣椒、青蔥、薑片爆香，加入調味料煮滾放涼
2. 豆干一開二，鵪鶉蛋用熱水洗過
3. 將豆干鵪鶉蛋滷汁裝入真空袋抽真空
4. 80.5度舒肥1.5小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥1.5小時
80.5度



DKSH
大昌華嘉

軟嫩多汁.大量製作