

# 食物傳情 懷舊古早味料理



# 瓜仔肉

## 食材:

絞肉300g、花瓜50g、蒜末10g、蔥花5g

## 調味料:

花瓜汁20g、醬油10g、糖1g、胡椒少許

## 步驟:

1. 花瓜切碎和其餘食材及調味料拌勻。
2. 取一小碗，先把步驟1食材倒入塑型，再反扣至有深度的盤子中，放置於烤架上備用。
3. 手動模式-蒸氣預熱至99°C/烹調步驟2食材至中心76°C，出爐後即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



手動模式

中心76°C出爐



DKSH

大昌華嘉

省時省力，品質穩定，大量製作

# 白菜滷

## 食材:

白菜一顆、香菇片30g、蒜末15g、炸豬皮15g、扁魚10g

## 調味料:

熱水100g、沙拉油70g、米酒60g、鹽8g

## 步驟:

1. 白菜去根部切2.5cm寬，將梗和葉分開後洗淨備用。
2. 扁魚切碎後和香菇、蒜末及油拌勻，放入花崗岩烤盤中。
3. 爆香-手動模式預熱至乾烤濕度100%/230°C/1min，烹調步驟2食材，出爐後加入白菜和其餘調味料。
4. 燜白菜-智能模式預熱至蔬菜類/燜/無輕煎/4號火力/1hr，出爐後即可盛盤。

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



智能模式

4號火力



DKSH

大昌華嘉

省時省力 . 品質穩定 . 大量製作

# 紅豆涼糕

## 食材:

糯米粉300g、在來米粉150g、水450ml、蜜紅豆300g

## 調味料:

白砂糖150g

## 步驟:

1. 水和糖混勻備用。
2. 將糯米粉和在來米粉拌勻，分次倒入糖水中攪散備用。
3. 將花崗岩烤盤鋪上烘培紙後灌入粉漿，再鋪上蜜紅豆。
4. 智能模式預熱至甜點類/蒸甜點/中溫/10mins。
5. 出爐倒出後放涼即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



智能模式

中溫10min



DKSH

大昌華嘉

快速完成 . 品質一致 . 大量製作