



# 檸香鮭魚排



## 食材:

鮭魚輪切1片、花椰菜1朵、檸檬1顆

## 調味料:

鹽巴0.5g、綜合香料適量

## 作法:

1. 檸檬切角，花椰切小朵洗淨備用
2. 花椰菜-智能模式預熱至蔬菜類 / 蒸煮 / 99°C / 蒸3mins。
3. 鮭魚醃製鹽巴和香料後靜置10mins。
4. 鮭魚-智能模式預熱至魚類 / 短時煎烤 / 3號色 / 中心68°C，出爐後擺盤即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



# 智能模式

## 3號色 煎烤



DKSH

大昌華嘉



外酥內嫩，不須翻面，無油烹飪