

洋蔥咖哩照燒雞腿

食材:

去骨雞腿600g、洋蔥1顆、青蔥2支、蒜片2顆、辣椒1支

調味料:

咖哩炒醬45g、米酒30g、白醬油30g、雞油油蔥15g、鹽10g、糖10g、香油少許

作法:

1. 去骨雞腿肉乾煎皮面上色，切成8塊
2. 洋蔥切粗條，蔥切小段，蒜頭切片，辣椒切斜片
3. 將食材與調味料裝入袋中抽真空
4. 85.3度舒肥1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小時

85.3度



DKSH
大昌華嘉

快速入味. 大量製作

