



瑞士薯餅



食材:

馬鈴薯3顆、培根50g、洋蔥100g、起士絲100g、

調味料:

室溫奶油適量、鹽巴2g、黑胡椒粗粒適量

作法:

1. 馬鈴薯洗淨後削皮。
2. 馬鈴薯用CL50 (Graters 2mm)刨絲。
3. 將薯絲、鹽巴、黑胡椒和其餘食材一同拌勻。
4. 在多功能圓膜中塗抹一層室溫奶油，再鋪上薯絲塑形。
5. 智能模式預熱至蔬菜 / 燒烤 / 2號色 / 3mins，烤薯絲，出爐後裝盤即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Robot Coupe CL50 蔬菜處理機](#)

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

3min 出爐



DKSH

大昌華嘉



粗細一致，大量生產