

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