



# 芋泥肉鬆吐司



## 食材:

芋頭200g、肉鬆15g、厚片吐司2片

## 調味料:

牛奶30g、奶油15g、砂糖15g

## 作法:

1. 芋頭削皮，洗淨，切成1cm厚片。
2. 蒸芋頭-智能模式預熱至蔬菜類 / 蒸煮 / 無探針 / 99°C / 15mins，出爐後和其餘調味料倒入調理機中打勻備用。
3. 吐司雙面抹上薄薄一層奶油
4. 烤土司-智能模式預熱至烘焙類 / 回溫 / 5號色 / 3mins，出爐後先塗抹上芋泥，再鋪上肉鬆即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

**R301 Ultra 多功能食物處理機**  
**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



# 智能模式

## 18min 出爐



DKSH

大昌華嘉



省時省力 . 品質穩定 . 大量製作