

# 萬用九層塔青醬

## 食材:

九層塔100g、蒜仁25g、帕馬森起司50g、松子70g

## 調味料:

橄欖油25g、海鹽2.5g、黑胡椒適量

## 作法:

1. 九層塔挑洗淨，用脫水機去除水分後備用。
2. 烤松子-手動模式-乾烤預熱至濕度0%/120 °C /烤10mins。
3. 蒜去頭尾後洗淨擦乾，與松子一同倒入Blixer 3打至粗碎狀。
4. 再加入九層塔和所有調味料打至九層塔呈粗碎狀。
5. 最後放入帕馬森起司打至九層塔葉成細碎狀，裝入袋抽真空，急速冷凍即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Blixer 3 乳化攪拌機](#)

[Sammic 真空包裝機](#)

[Alphatech 急速冷凍機](#)



手動模式

烤10min出爐



DKSH

大昌華嘉

少油製作保持鮮綠色，生產快速