

準備食材

雞大腿(去皮去脂)
110g

裝飾材料

義大利香菜
適量

蘿蔔(裝飾切割)
6個

花椰菜(水煮)
1個

混合備用

鼠尾草 鹽
1/2 小匙 1小匙

百里香 黑胡椒粒
1/2 小匙 少許

奧勒岡葉 培根
1/2 小匙 8枚

切碎香菜 明膠粉
2大匙 5g

白酒 月桂葉
2大匙 4枚

水
3大匙

雞凍肉捲

蒸烤箱專用食譜



COOK EVERIO

份量

磅型/長25×寬9×高6(cm)
約6人份(280kcal/份)

設定模式



蒸烤模式	水蒸氣	時間	溫度
	100%	60分	170°C

注意事項

- 可以在冰箱中存放3-4天。

烹飪步驟

- STEP.1 將雞大腿切成5到6片並撒上**混合備用**，放入存儲袋中醃漬，放置冰箱一整夜。
- STEP.2 在蛋糕模型中排列培根*6，培根兩端伸出模型(攤開一點)。無間隙的放入**做法1**的一半，並撒上明膠粉。
- STEP.3 把剩餘的**做法1**填充至模型中並灑水。突出的培根兩端向內彎曲，從上方蓋住其餘培根。
- STEP.4 將月桂葉放上，並用鋁箔蓋上，蓋上高20 mm的調理盆中加熱。
※請參照左方設定模式
- STEP.5 加熱完成後，把調理盆蓋取出降溫，然後將其在冰箱中放置半天以使其固化。
- STEP.6 從模型中取出，切成小塊，放入碗中，然後加入**裝飾材料**。