

準備食材

糯米
1000g

粽葉(用水充分潤濕)
適量

混合備用

鹹醬油 1 勺 & 20 cc	薑(剝碎) 10g
水煮銀杏 18 個	砂糖 30g
乾香菇(細絲) 6 枚	芝麻油 2 勺
蝦米 20g	紹興酒 40 cc
培根(剝碎) 80g	雞腿肉 (1cm大小) 200g
松子 20g	

禮輕情意粽

蒸烤箱專用食譜





COOK EVERIO

份量
約9人份(414kcal/份)



設定模式

蒸氣模式	水蒸氣	時間	溫度
	-	10分	100°C

蒸氣模式	水蒸氣	時間	溫度
	-	40分	100°C

注意事項

- 製作完畢放涼後可直接放置冷凍保存。

烹飪步驟

- STEP.1 將糯米洗淨，浸泡 30 分鐘至 1 小時，後瀝乾水分。
- STEP.2 用一勺醬油醃製雞腿肉，後混合其他配料。
- STEP.3 將40mm深的有洞烤盤鋪上烘焙紙，放上糯米，蒸氣模式預熱至100°C後，加熱10分鐘、後放涼。
※請參照左方設定模式
- STEP.4 將放涼糯米和預先混合材料加入碗中，攪拌均勻，靜置30分鐘，分成9等份，用粽葉包好、棉繩紮好。
- STEP.5 將粽子放在一個 20mm深的烤盤整齊排列，使用蒸氣模式預熱至100°C後，加熱40分鐘，完成後取出。
※請參照左方設定模式