

【雜果乳酪(發酵) x 氣炸蝦球(氣炸)】



雜果乳酪

材料：

鮮奶 250ml
原味乳酪 1 湯匙

氣炸蝦球

材料：

蝦膠 4 兩
胡椒粉 少許
麵包糠 適量
蛋漿 1 隻雞蛋
麵粉 適量
油 少許



雜果乳酪 做法：

1. 煮熱鮮奶至大約 80 度，離火待涼至 40 度後加入 1 湯匙原味乳酪攪均；



2. 倒入容器，然後放入氣炸烤焗爐按「低溫烹調」轉動扭掣選擇溫度 40°C，按下「開始/+30 秒」確認，調校至 7 小時，再次按下「開始/+30 秒」，開始發酵。



3. 完成後，放上雜果便可以享用。

氣炸蝦球 做法：

4. 蝦膠加入少許胡椒粉，攪勻至起膠；
5. 用匙羹刮出蝦膠，然後修圓；

小貼士：

在匙羹沾上少許油，令蝦膠不會痴在羹上



6. 順序沾上蛋漿、麵粉及麵包糠(加入少許油撈勻)後便可放入氣炸烤焗爐按「健康氣炸」轉動扭掣選擇 “H-4”，按下「開始/+30 秒」開始烹調。氣炸 20 分鐘即可取出。

