

横扫满城金银财

GOLDEN CRAB



Mórgan
FOR A QUALITY LIFESTYLE

馒头材料:

包粉250克、即溶酵母8克、双倍发粉1茶匙、幼糖60克、白油1汤匙、水约100克

馒头做法:

1. 将全部材料放入Morgan搅拌器以慢速度搅拌至成幼滑面团。
2. 取出面团擀平, 切成梅花形, 然后盖上干湿布待发至双倍大, 约10-15分钟。
3. 移入蒸锅中蒸5分钟至熟即可。

材料:

肉蚧4只、芫荽、葱适量

酱料:

椰糖3汤匙、亚叁水1杯、鱼露1汤匙、味精½茶匙、盐少许、糖1茶匙

研磨料:

红辣椒3条、辣椒干10克、小葱头10粒、蒜头4瓣、香茅1支、南姜20克、黄姜10克、石古仔2粒、老姜20克

做法:

1. 将螃蟹洗净斩件, 放入已预热的Morgan烤箱以200°C烤约25-30分钟, 取出。
2. 把磨烂用料以5汤匙油慢火炒香至出油, 然后淋在螃蟹面上, 继续烤5分钟至熟便可。



Morgan搅拌器