



Mórgan®
FOR A QUALITY LIFESTYLE



Morgan 烤箱

芋钵材料:

芋头600克(去皮切薄片)、白油75克、澄面粉75克、盐½茶匙、白糖1汤匙、五香粉¼茶匙、胡椒粉½茶匙、小苏打粉½茶匙

馅料:

A: 鸡柳肉400克(切丁并以1茶匙糖和盐腌妥)、薯粉1汤匙、油1汤匙

B: 食油2汤匙、指天椒3-4条(切片)、咖喱叶2束、咸蛋黄3粒(捣烂)

C: 莲藕50克(切薄片)、红萝卜50克(切花)、鲜白果1包、鲜莲子1包

D: 淡奶200毫升、白糖1茶匙、鸡粉1茶匙、盐适量

顶料:

鸡蛋1个(打散)、玉米脆片80克

芋钵做法:

1. 将芋头放入Morgan蒸笼里蒸熟。Morgan搅拌器装上K刀,趁热把芋头及调味料搅拌均匀。

2. 最后,加入白油及澄面粉,搅拌成不粘手的芋团。

3. 在涂油的塑胶纸上把芋团擀平。

馅料做法:

1. 腌好的鸡丁加入1汤匙薯粉拌匀。

2. 起锅热1汤匙油。

3. 放入鸡肉炒至3成熟即可,盛入烤盆里。

4. 在同一个镬内热2汤匙油,爆香咖喱叶和指天椒,加入咸蛋黄炒均。

5. 加入C料,然后注入淡奶、糖、盐及鸡精粉煮成糊状后淋在鸡肉上。

组合:

1. 把擀平的芋皮铺盖在盛好馅料的烤盘上,将边缘封紧。

2. 面上刷蛋液,然后撒上压碎的玉米脆片。

3. 放入预热至190°C的Morgan烤炉里,烤20分钟即可。



黄金芋钵

CRISPY BAKED YAM TREASSURE