

TEKA 料理家
TECHNIK & KÜCHE

家料理



蒸爐 食譜

Steam Oven Recipes

蒜香 奶油 蒸龍蝦



食材 (1人份)

蒜蓉 50g
龍蝦身 4尾
鹽 適量
巴西利切碎 適量
西班牙紅椒粉 適量

作法

1. 將龍蝦蝦腳剪除，自背部縱切對半，檢查除去碎殼。
2. 奶油放置室溫軟化，加入蒜蓉拌勻 (奶油與蒜蓉比例為1:1)。
3. 將蒜蓉奶油均勻抹於龍蝦肉上，放入蒸爐以90度蒸10分鐘。
4. 取出龍蝦盛盤，用鹽和西班牙紅椒粉調味，灑上剪碎的新鮮巴西利。

ClearWell 客林渥

www.uc-clearwell.com

客服專線 0800 800 669