



玉池点睛





# 与美诺爱上厨房

## 玉池点睛

食材：精五花肉50g，清鸡汤100g，秃黄油5g，花雕酒2g，盐1g，鸡粉0.5g，白胡椒0.5g，生粉2g，姜0.5g，小葱0.5g，小油菜2棵，虫草花3根，虾子1g，香菜叶1片，马蹄5g（切成小丁）

做法：

- 1、五花肉切丁，冷水浸泡4小时去掉血水。
- 2、将花雕酒、盐、鸡粉、白胡椒、1克生粉与五花肉丁混合，加5克水，摔打15分钟，放入Miele冰箱中40°C冷藏12小时。
- 3、将五花肉取出，加入马蹄丁、虾子、1克生粉及5克水，揉成球状，然后将秃黄油放入其中。
- 4、电磁炉B2档超级火力将水烧开，把做好的狮子头放入将电磁炉调至3档煮4小时，然后将狮子头捞出。
- 5、将虫草花放入清鸡汤中，再放入Miele蒸炉以100°C蒸30分钟备用，小油菜飞水备用。
- 6、将狮子头放入清鸡汤中，加入小油菜，然后用香菜叶装饰。

Created By Kenny Fu For Miele

**Miele**

德国美诺