

## 荷叶糯米鸡



### 原料(6人份)

A.白糯米 500g 水300-400g 水发香菇中粒 50g 玉米粒 50g 青豆 50g

B.拌制糯米饭调味料：猪油 30g 色拉油 20g 沙茶酱 50g 糖 5g 鸡粉 8g

盐 1g 麻油 10g 鸡汤（或水）150g左右

C.糯米鸡中间层馅料：

1.熟广式叉烧大粒 12粒

2.一个拆骨鸡腿，切成6小块（加盐2g，糖3g，鸡粉2g，白胡椒粉适量，白酒4g，姜片葱段水15g，腌制1-2小时）

3.板栗6粒，咸蛋黄6粒

D.四分之一片的荷叶 6枚



美诺中国 Miele China

上海总公司  
Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号  
No. 82 Shi Men Yi Road  
Jing An District  
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500  
Fax: +86 21 6157 3511  
Email: mielehouse@cn.miele.com

www.miele.cn

北京分公司  
Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼  
3F South Tower, Kerry Center  
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District  
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688  
Fax: +86 10 5783 2600  
Email: bjviplounge@cn.miele.com

广州分公司  
Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室  
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1  
385 Tianhe Road, Tianhe District  
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666  
Fax: +86 20 3868 2900  
Email: gzviplounge@cn.miele.com

## 烹饪方式

- 1.糯米洗净沥干，加水用 Miele 蒸炉蒸熟；
- 2.加配料、调味料，炒制成“炒饭状”，分成6份；
- 3.荷叶用滚水浸泡至软，沥干水份，刷油，先放上六分之一块米饭的一半，中间放馅料，再盖上另一半的米饭，成小长方形；
- 4.最后包上荷叶，放入Miele蒸炉100摄氏度蒸半小时即可。



### 美诺中国 Miele China

#### 上海总公司 Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号  
No. 82 Shi Men Yi Road  
Jing An District  
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500  
Fax: +86 21 6157 3511  
Email: mielehouse@cn.miele.com

### www.miele.cn

#### 北京分公司 Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼  
3F South Tower, Kerry Center  
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District  
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688  
Fax: +86 10 5783 2600  
Email: bjviplounge@cn.miele.com

#### 广州分公司 Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室  
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1  
385 Tianhe Road, Tianhe District  
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666  
Fax: +86 20 3868 2900  
Email: gzviplounge@cn.miele.com