

脆皮燒乳鴿



材料

乳鴿 1 隻

醃料

鹽 適量

糖 適量

生抽 適量

老抽 適量

鹵水汁 1-2 湯匙

做法

1. 用醃料醃約數小時（放雪櫃醃過夜較好）；
2. 把乳鴿飛水約 10 秒，（只需表皮收緊即可），撈起用抹手紙瀝乾水份；
3. 用專利烤雞叉將乳鴿固定，將旋轉軸放入支承孔；
4. 用空氣炸鍋按 230°C 焗約 20 分鐘，開啟“旋轉”鍵，烤焗食物無須人手翻動；
5. 10 分鐘後，不時開蓋塗上蜜糖至金黃即可。

關聯產品：PCR-1200 旋轉烤焗寶/PCR-1500 3D 旋轉空氣炸鍋