

## 脆皮燒腩肉



### 材料

豬腩肉

### 醃料

海鹽 適量

### 做法

1. 先把豬腩肉洗淨，用海鹽醃約 2 小時；
2. 把豬腩肉飛水約 10 秒，撈起用抹手紙瀝乾水份，用插肉針於豬皮上刺大量孔刺，孔越多，燒肉皮會越香脆；
3. 用專利烤雞叉將腩肉固定，將旋轉軸放入支承孔，(腩肉皮需向上)，在腩肉皮上面放下約 1 吋厚的粗海鹽，把鹽輕輕壓實，表皮每一處地方都要用鹽覆蓋；
4. 用空氣炸鍋按 200°C 焗約 20 分鐘，選擇停止“旋轉”鍵，再以 220°C 焗大約 10-15 分鐘至表面金黃
5. 將腩肉表面的鹽取走，取出放涼後切件上碟即可。

關聯產品：PCR-1510 旋轉空氣炸鍋/PCR-1500 3D 旋轉空氣炸鍋