

蜜汁叉燒



材料

梅頭肉 1-2 斤

醃料

玫瑰露酒 適量

叉燒醬 適量

麥芽糖 適量

做法

1. 先把梅頭肉洗淨，用醃料醃約 1 小時；
2. 用專利烤雞叉將梅頭肉固定，將旋轉軸放入支承孔；
3. 用空氣炸鍋按 195°C 焗約 20 分鐘，開啟“旋轉”鍵，烤焗食物無需人手翻動；
4. 開蓋塗上蜜汁焗約 5-10 分鐘即可。

關聯產品：PCR1510 旋轉空氣炸鍋

PCR-1500 3D 旋轉空氣炸鍋

PCR-1200 旋轉烤焗寶