



## 材料 1人份

### 【鎏金果香脆皮烤鸡】

整鸡	800~1000g
盐	1大勺
水	2000ml
盐	1/2小勺
酱油	2大勺
蚝油	1大勺
黑糖	1大勺
菠萝汁	50g
蒜泥	1小勺
姜泥	1小勺
番茄酱	2大勺
芝麻油	1小勺
辣椒粉	1/2小勺
黑胡椒	适量
棉线	1米
竹签	1根
黄油	15g
苹果	1/2个
蜂蜜	1大勺
肉桂粉	适量
红薯	50g

菠萝片	1片
辣椒粉	少许

### 【黄油玉米&芝士牛油果】

甜玉米	1/2根
岩盐	少许
黄油	20g
黑胡椒	少许

牛油果	1/2个
岩盐	少许
酱油	1小勺
马苏里拉芝士碎	20g
黑胡椒	适量
小番茄	3个
岩盐	少许

### 【红酒雪梨冻】

红酒	100g
白糖	15g
水	30g
吉利丁粉	3g
水	12g
雪梨	1/8个
淡奶油	2小勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



Panasonic

松下 NN-DS59JB  
蒸汽烤箱微波炉

※小贴士:

本课程使用松下烤箱 -健康菜单模式-  
烤全鸡功能 健康减油 鲜嫩多汁!

铝箔烤盘



佳能  
GLAD

佳能  
铝箔烤盘 2L

※小贴士:

再加热时建议利用烤箱功能, 佳能铝箔烤  
盘采用优质铝箔 盘身受热均匀 烤出美味!

\* 请勿在微波炉使用铝箔烤盘 \*

## 准备工作

- 将整鸡表面内部清洗干净, 用厨房纸巾去除水分, 将整鸡用盐水浸泡30分钟。
- 将吉利丁冲泡后放入冷藏备用。
- 预热烤箱200°C。

## 制作方法

### 鎏金果香脆皮烤鸡

- 将浸泡后的整鸡去除水分, 与a一同放入食品袋内腌制。
- 将苹果去皮, 切成2cm的块状, 淋上蜂蜜腌制片刻。
- 整块红薯包上湿润的厨房纸巾和保鲜膜, 微波炉加热500w1分钟, 切成1.5cm块状。
- 将红薯放入蜂蜜苹果内, 撒上适量肉桂粉备用。
- 将腌制后的整鸡肚子内塞入准备好的苹果和红薯, 用竹签将开口缝合起来。
- 用棉线将整鸡捆绑定型, 放在烘焙纸做成的纸篓, 烤鸡涂抹上软化的黄油。
- 将烤鸡腌料整体淋上一些, 放入烤箱, 使用烤鸡功能键进行烘烤。
- 中途按照上色情况调整位置。
- 菠萝片撒上辣椒粉, 放入用烘焙纸做成的小纸篓内与烤鸡一同烘烤。

### 黄油玉米&芝士牛油果

- 将玉米撒上岩盐揉搓入味, 将甜玉米移动到锡纸上, 将20g黄油融化成液体, 淋在玉米表面。
- 用锡纸整体包裹住玉米, 与烤鸡一同烘烤。
- 牛油果表面撒上岩盐和黑胡椒, 凹槽处放上马苏里拉芝士, 小番茄表面撒上岩盐。
- 一同放入烤箱, 200°C烘烤10分钟左右。

### 红酒雪梨冻

- 将雪梨带皮切成薄片或小块。
- 将红酒放入小锅内, 同时放入雪梨, 800w加热30秒至酒精蒸发关火, 取出雪梨, 加入白糖和水完全融合。
- 加入吉利丁融化, 搅拌均匀后盛出, 放入冷冻使其凝固。
- 最后装饰上鲜奶油和去除水分的红酒雪梨。