泡菜

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	2 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
份	1
电器	CombairSteamer V6000 自 2021 年

醋渍蔬菜

泡菜

400 克 蔬菜（如花椰菜、黄瓜、樱桃萝卜、胡萝卜或红洋葱）

200 ml 香草醋

200 ml 水

75 克 糖

1 汤匙 食盐

1 茶匙 香菜籽

泡菜

准备好蔬菜，并切成合口的块。

把剩余配料在量筒中充分混合，直到糖和盐溶解。将蔬菜尽可能平放在几个真空袋中，并加入汁液。根据使用说明对袋子进行真空密封，并将它们并排放在一个多孔不锈钢烤盘上。

在 Vacuisine 烹饪模式下以 94°C 烹饪 30 分钟。

让蔬菜冷却，并冷藏至少2小时。

烹饪步骤

在 真空蒸煮 期间为 **94** **30** 分钟°C

小费

真空袋在打开后可以再次密封。

配件

真空袋

多孔不锈钢烤盘

附加信息

创建时间	26.01.2022