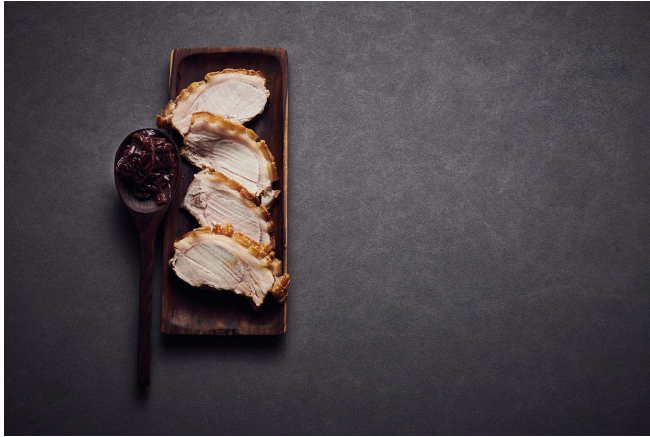




# 脆皮猪腿肉

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
等待时间	1 小时 10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 30 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V6000 自 2021 年

## 红葱头烤猪肉

## 脆皮烤猪肉

800 克 带皮猪排

2 茶匙 食盐

## 醋渍红葱头

500 克 红葱头, 去皮, 切成细条

500 ml 波尔图葡萄酒

100 ml 意大利香醋

4 汤匙 糖

½ 汤匙 玉米淀粉

少许 食盐

少许 胡椒

## 摆盘

少许 盐之花

## 脆皮烤猪肉

用菜刀在肉皮上划出大约5毫米深的菱形切口。用盐擦拭肉皮，在室温下静置1小时。

用热风循环烧烤模式将烤箱内腔预热至230°C。

将肉放入上层的烤架。在中间层烤架上放入一个铺有烤盘纸的烤盘。将控温探头插入肉块最厚的部分，并将其连接到烤箱内腔。烹制20分钟。





将温度降至 120 °C，直到中心温度为 65 °C 时结束烘烤。  
在切片前让猪肉静置至少10分钟。

## 醋渍红葱头

---

将所有配料，包括玉米粉，放入锅中煮沸。盖上盖子，小火慢炖约1小时。开盖继续文火炖煮，直到液体呈糖浆状。用盐和胡椒调味。

## 摆盘

---

将肉切成厚片。在切面上撒一些法国盐之花，并搭配醋渍红葱头，即可享用。

## 烹饪步骤

---

将发酵桶预加热 烧烤强制对流 到 **230 °C**

操作

在 烧烤强制对流 期间为 **230 20 分钟°C**

将发酵桶预加热 烧烤强制对流 到 **120 °C**

## 小费

---

在肉下方的烤盘上放置一个空滴盘，以收集任何滴落的油脂。

## 配件

---

烤架

烤盘

控温探头

