



烤鸡

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间	45 分钟
时间：烘烤时间取决于机器	
份	4
电器	ComhairSteamer V2000 自 2021 年

铺垫蔬菜烤制

鸡肉

1 鸡肉 (约1.3kg)
少许 食盐
少许 胡椒

蔬菜

8 脆硬小土豆
4 胡萝卜
3 欧防风
3 红葱头
200 ml 白葡萄酒
少许 橄榄油
1 茶匙 食盐

鸡肉

用盐和胡椒粉腌制整鸡，并放入瓷烤模中。

蔬菜

准备好蔬菜，切成约3厘米大小的块。将蔬菜和其余配料摆放在鸡肉周围。





烹制

使用热风蒸汽模式将内腔预热至200 °C。
把装着整鸡的瓷烤模放在烤架上，置于烤箱中间层烘烤 45 分钟。

摆盘

将烤好的鸡搭配蔬菜享用。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风+清蒸 到 **200 °C**
预热完成。推入食物。
在 热风+清蒸 期间为 **200 45 分钟°C**

小费

当流出的汁液清亮透明时，鸡肉即可结束烹饪。

配件

容积约为 3l 的瓷烤模
烤架

