



带皮烤土豆

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	5 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	40 分钟
份	4
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

带皮的软蒸土豆是奶酪火锅的经典搭配，也是酥脆瑞士土豆饼的基础，或者与凝乳酱和新鲜的沙拉搭配，成为一道清淡的主菜。瑞士美食的经典，可以以多种不同的方式享用。

土豆

1 kg 土豆

土豆

将土豆铺在有孔的不锈钢烤盘上，推入未预热的内腔中，在 100°C 下蒸约 40 分钟。
在 蒸汽 期间为 **100 40 分钟**°C

小费

根据预期用途，使用蜡质或粉质土豆。

配件

穿孔滴盘

