



Onsen yumurta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Cihaz

5 Dak.
1 Saat

CombiSteamer V4000 45 2021
itibarıyla

Haşlanmış yumurta yerine onsen yumurtası: Mükemmel krema kıvamında yumurta sarısı ve yumuşak yumurta beyazının modern hali. Fırında minimum emekle hazırlanan bu yemek, kaselere koymak veya üst malzeme olarak kullanmak için idealdir.

bileşen

4 Yumurta

Hazırlama

Fırına ızgara teli veya delikli paslanmaz çelik tepsi yerleştirin, üzerine yumurtaları koyun ve 64 °C'de yaklaşık 1 saat buharda pişirin. Yumurtaları fırından çıkarın, kabuklarını dikkatlice kırın. Yumurtaları dizin, hemen servis edin ve dilediğiniz gibi baharatlayın.

Buğulama esnasında 64 1 Saat °C

İpuçları

Sadece taze ve çatlamamış yumurta kullanın. Onsen yumurtaları pişirildikten sonra hala yumuşak, hafif akışkan veya mumsu kıvamdadır. Bu pişirme yöntemi yumurta sarısı ile yumurta beyazının aynı kıvamda olmasını sağlar.

Kızarmış ekmek, Benedict/Florentine usulü yumurta, pilav veya sebzelerle birlikte haşlanmış yumurta veya onsen yumurtaları kullanın.

Aksesuar

Delikli fırın tepsisi

Izgara teli





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

04.08.2025

