



香草酱

食谱作者 V-ZUG 瑞族



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

以 Vacuisine 制作

香草酱

150 ml 奶油
150 ml 牛奶
1 鸡蛋
1 鸡蛋黄
1 茶匙 玉米淀粉
50 克 糖
½ 茶匙 香草籽

香草酱

在量杯中将所有配料充分混合并倒入真空袋中。根据操作说明对袋子抽真空，放在多孔不锈钢烤盘上，，并使用 Vacuisine 烹饪，在 84 °C 下蒸 30 分钟。

蒸好后充分摇晃袋子。酱汁可热食或冷食。

烹饪步骤

在 真空蒸煮 期间为 84 30 分钟°C

配件

真空袋
多孔不锈钢烤盘





附加信息

创建时间	26.01.2022
------	------------

