

星級盛宴 一機展現

Tefal與星級主廚黃旅毅

獨家聯名食譜

米其林一星「富錦樹台菜香檳」
主廚黃旅毅

黃旅毅



昆布蒸烤深海魚

適用產品：法國特福蒸燒烤三合一氣炸鍋

食材

新鮮海魚	1隻(300克)
昆布	1片(20克)
茴香	1束(5克)
柳橙	半顆
檸檬	半顆
小蕃茄	6顆
小馬鈴薯	50克
六神梅	1顆
鼠尾草	10克
迷迭香	5克
柴魚醬油	100克
味醂	50克
橄欖油	20克

步驟

- 1 海魚洗淨，備用。
- 2 昆布泡水，備用。
- 3 將柳橙、檸檬、小蕃茄洗淨，切對半，及小馬鈴薯切片，備用。
- 4 將海魚腹部塞入鼠尾草及百里香，海魚魚嘴放入六神梅1顆，備用。
- 5 取一個碗，加入柴魚醬油、味醂、橄欖油，調配成海魚醬汁備用。
- 6 將食材放入，淋上魚汁選擇功能[蒸煮]100°，時間11分鐘，按開始。
- 7 當[蒸煮]模式完成後，選擇[燒烤]模式，設定溫度180°，時間6分鐘，按開始。
- 8 [燒烤]模式完成後即可取出享用。

星級盛宴 一機展現

Tefal與星級主廚黃旅毅

獨家聯名食譜

米其林一星「富錦樹台菜香檳」
主廚黃旅毅




巧克力鹹酥雞

適用產品：法國特福蒸燒烤三合一氣炸鍋

食材

雞胸肉	600克
炸雞粉	600克
水	300克
巧克力	120克
醬油	10克
鹽	3克
糖	3克
太白粉	5克
白胡椒粉	2克
香油	10克

步驟

- 1 雞胸肉切成約3公分的小塊，備用。
- 2 雞胸肉丁加入鹽、糖、醬油、太白粉、白胡椒粉、香油一起抓拌均勻，放入冷藏室中醃漬至少10分鐘，備用。
- 3 將炸雞粉加入水融合為粉漿，倒入醃好的雞肉裡，讓雞肉均勻裹上粉漿，再放入乾炸雞粉，備用。
- 4 把所有沾好粉的雞肉塊放入氣炸鍋，選擇[氣炸]行程，設定溫度180°，時間18分鐘，按開始。
- 5 行程完成時，取出並倒在另一只深盤裡，加入切碎巧克力，即可享用。

星級盛宴 一機展現



Tefal與星級主廚黃旅毅

獨家聯名食譜

米其林一星「富錦樹台菜香檳」
主廚黃旅毅



花膠干貝鮑魚雞湯

適用產品：法國特福鮮呼吸智能萬用鍋

食材

小土雞	1隻(800克)
干貝	10顆(60克)
鮑魚	4顆(400克)
花膠	200克
蒜仁	150克
水	1500克
鹽	6克

步驟

- 1 小土雞洗淨，川燙，備用。
- 2 鮑魚洗淨，川燙，去殼及去除內臟，備用。
- 3 選擇[爆炒煎烤]行程，將內鍋加入油、放入蒜仁，炒香後放入土雞、乾干貝、鮑魚、花膠及調味料，再加入水1500cc蓋上上蓋並鎖緊。
- 4 選擇[燉煮湯品]行程，時間設定為20分鐘，按下開始。
- 5 當行程完成並排氣洩壓後，即可開蓋享用。

星級盛宴 一機展現



Tefal與星級主廚黃旅毅

獨家聯名食譜

米其林一星「富錦樹台菜香檳」
主廚黃旅毅



海鮮芋頭米粉

適用產品：法國特福鮮呼吸智能萬用鍋

食材

鯧魚	1隻(600克)
海參	100克
魚皮	100克
花枝丸	6顆
芋頭塊	6塊
香菇	60克
蝦米	30克
芹菜	10克
蒜苗	20克
油蔥酥	5克
米粉	130克
水	1500克
鹽	8克
白胡椒粉	3克

步驟

- 1 鯧魚洗淨、切條，備用。
- 2 海參、魚皮洗淨，備用。
- 3 芋頭切塊，備用。
- 4 嫩薑、香菇切片，備用。
- 5 選擇[爆炒煎烤]行程，將內鍋加入油、鯧魚、薑片、香菇、蝦米，炒香後，再加入水1500cc，放入海參、魚皮、花枝丸、芋頭塊及調味料，然後蓋上上蓋並鎖緊。
- 6 選擇[燉煮湯品]行程，時間設定20分鐘，按下開始。
- 7 當模式完成並排氣洩壓後，打開上蓋，加入蒜苗、芹菜，即可享用。

