



Lotus leave chicken parcel

Ingredients :

• Whole chicken skin 1 pc • Lotus leave 1 pc • Winter melon 1 thick slice

Stuffing ingredients :

• Boneless chicken leg 2 pcs • Lotus 60 g
• Dried Chinese mushroom 3 pcs • Dried Chinese prawn 20 g
• Dried Chinese ham 40 g • Lotus seed 20 g • Red date 20 g
• Barley 20 g • Ginkgo 20 g

Seasoning :

• Chicken stock 100 ml • Chinese wine "hua diao" 20 g
• Corn starch 1 tsp • Sugar 1 tsp • Salt - little • White pepper - little

Steps :

1. Put all the dry ingredients in water until soft.
2. Dice all stuffing ingredients and season with salt, pepper and chicken stock.
3. Use  steam mode to preheat steam oven at 100°C.
4. Place a lotus leave in a mould, put chicken skin on top and then one layer boneless chicken leg.
5. Fill all stuffing and covered with another one pc of chicken leg. Fix the lotus leave by bamboo stick.
6. Place in preheated Kuppersbusch steamer 100°C, steam for 2 hrs until well.

Tips :

After steaming for 1hr, please check the lotus leave to ensure it is not loosen up and refill with water to continue steaming.

Appliance: Steam oven

Cooking Duration: 120 mins (excluding preparation duration)

荷香百寶雞

材料 :

• 雞皮 1隻 (全皮) • 荷葉 1塊 • 冬瓜 1厚片

餡料 :

• 雞脾肉 2件 • 蓮藕 60克 • 冬菇 3隻
• 蝦乾 20克 • 金華火腿 40克 • 蓮籽 20克
• 紅棗 20克 • 羊薏米 20克
• 銀杏 20克

調味料 :

• 清雞湯 100毫升 • 花雕酒 20克 • 粟粉 1茶匙
• 糖 1茶匙 • 鹽 少許 • 白胡椒 少許

步驟 :

1. 瑤柱，蝦乾，冬菇浸水至軟身。
2. 把所有餡料切粒，加入各項調味拌勻。
3. 使用  蒸氣模式將蒸爐預熱至100°C。
4. 把荷葉放在碗內，放上雞皮後再放一塊雞脾肉上面。
5. 把所有餡料填滿，最後用竹籤扎口。
6. 放入預熱100°C蒸爐，蒸約2小時至熟。

貼士 :

當蒸約1小時後查看荷葉有否鬆開，再把蒸爐注滿水後再蒸。

電器: 蒸爐

烹調時間 : 120分鐘 (不包括預備時間)