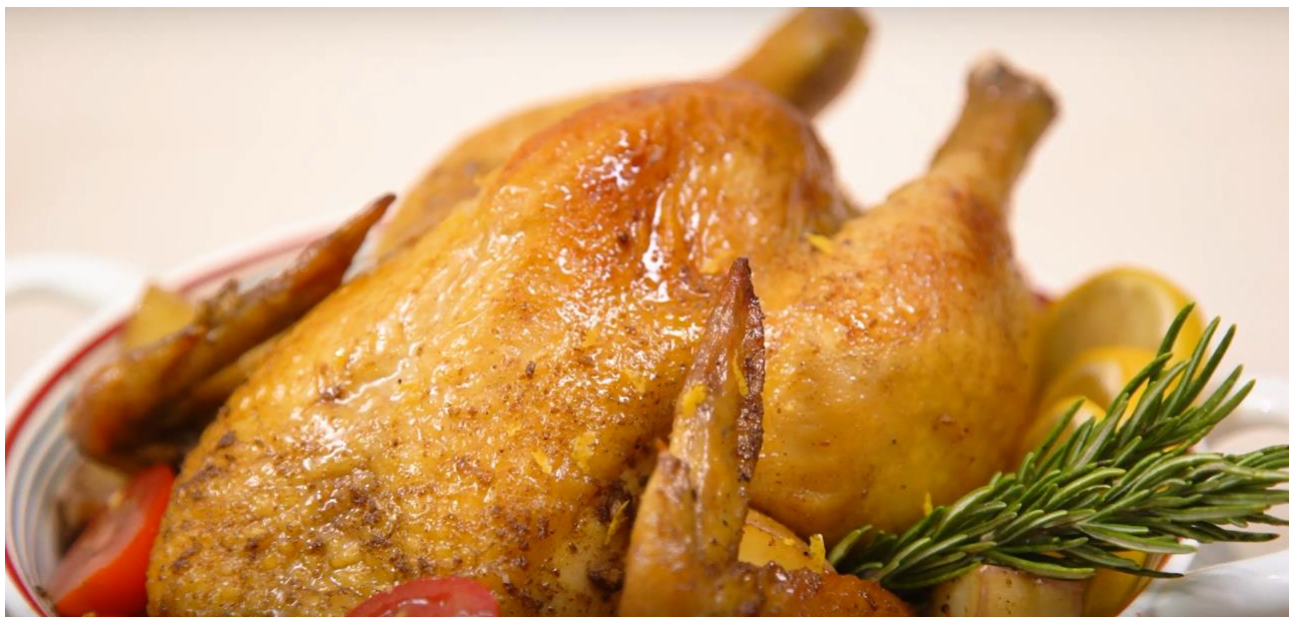


## 【風味脆烤雞】 - 熱風對流



### 材料：

全雞(約 1000g)1 隻

小蕃茄 5 個

薯仔(砌角)1 個

檸檬 1 個(刨出檸檬皮絲)

調味料：

鹽 1/2 茶匙

雞粉 1/2 茶匙

五香粉 1/4 茶匙

孜然粉 1/4 茶匙

胡椒粉 1/4 茶匙

迷迭香適量

香茅粉適量

玫瑰露酒適量

薑 4 片

蒜 5 瓣

### 做法：

1. 先將雞用調味料醃 2-3 小時。
2. 預熱氣炸烤焗爐 「熱風對流」模式 180°C。  
按下「燒烤/熱風對流/手動混合」2 次，轉動扭掣選擇溫度 180°C，按下「開始/+30 秒」確認，無需調校時間，再次按下「開始/+30 秒」預熱。  
預熱完成時，蜂鳴器會響 2 次，溫度及 ----- 閃爍。
3. 打開爐門，把雞放在矮烤架上，小蕃茄及薯仔放入烤盤，烤盤放在矮烤架下，一起入爐，轉動扭掣調校 35 分鐘，按下「開始/+30 秒」開始，烤焗成金黃色即可(中途可打開門察看，關門後按「開始/+30 秒」繼續)。  
烤焗完成，取出加上刨好的檸檬皮絲。

