

## 【烤忌廉芝士吞拿魚春卷】



### 材料：

急凍春卷皮 1包(6吋x6吋)

忌廉芝士 90克

油浸吞拿魚 45克

海鹽/鹽 適量

黑椒粉 適量

食油 適量

生粉 適量

### 做法：

1. 預先按春卷皮包裝上的方法解凍。
2. 從雪櫃取出忌廉芝士放室溫備用。
3. 把生粉芡煮滾(用作春卷封口麵糊)。
4. 吞拿魚瀝油。
5. 用膠刮刀拌軟忌廉芝士，加入吞拿魚、海鹽/鹽和黑椒粉。改用筷子拌勻，避免吞拿魚太碎，影響口感。

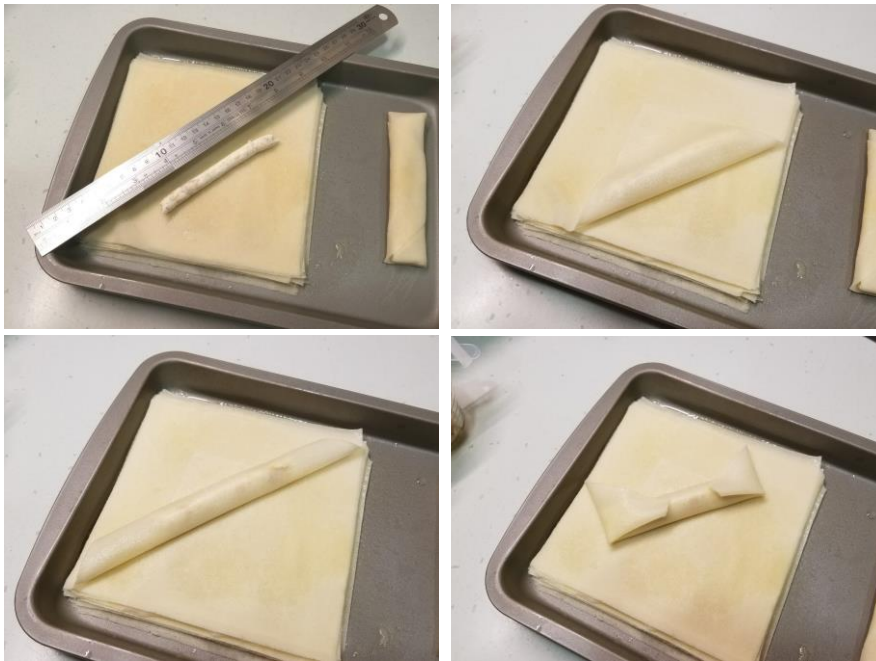


6. 把芝士餡放進唧袋備用。

7. 取出春卷皮，逐片小心分開，掃油/噴油疊好，用保鮮紙蓋好，避免風乾。



8. 剪開腳袋，唧4吋餡料於春卷皮上，翻起一角摺一下，注意要多留空間，以免烤焗時漏餡。摺第二次，然後摺起左右兩角，繼續向前卷，最後抹上麵糊(#3)封口。把卷好的春卷排在鋪上焗爐紙的烤盤上，在春卷上掃油/噴油。



9. 按水波爐「熱風對流」模式預熱200°C。預熱完成後，把焗盤放入水波爐下層焗20分鐘。入爐15分鐘後把焗盤旋轉180度繼續焗餘下的5分鐘。
10. 把春卷放到散熱架上稍稍放涼即可。