



神廚特攻隊

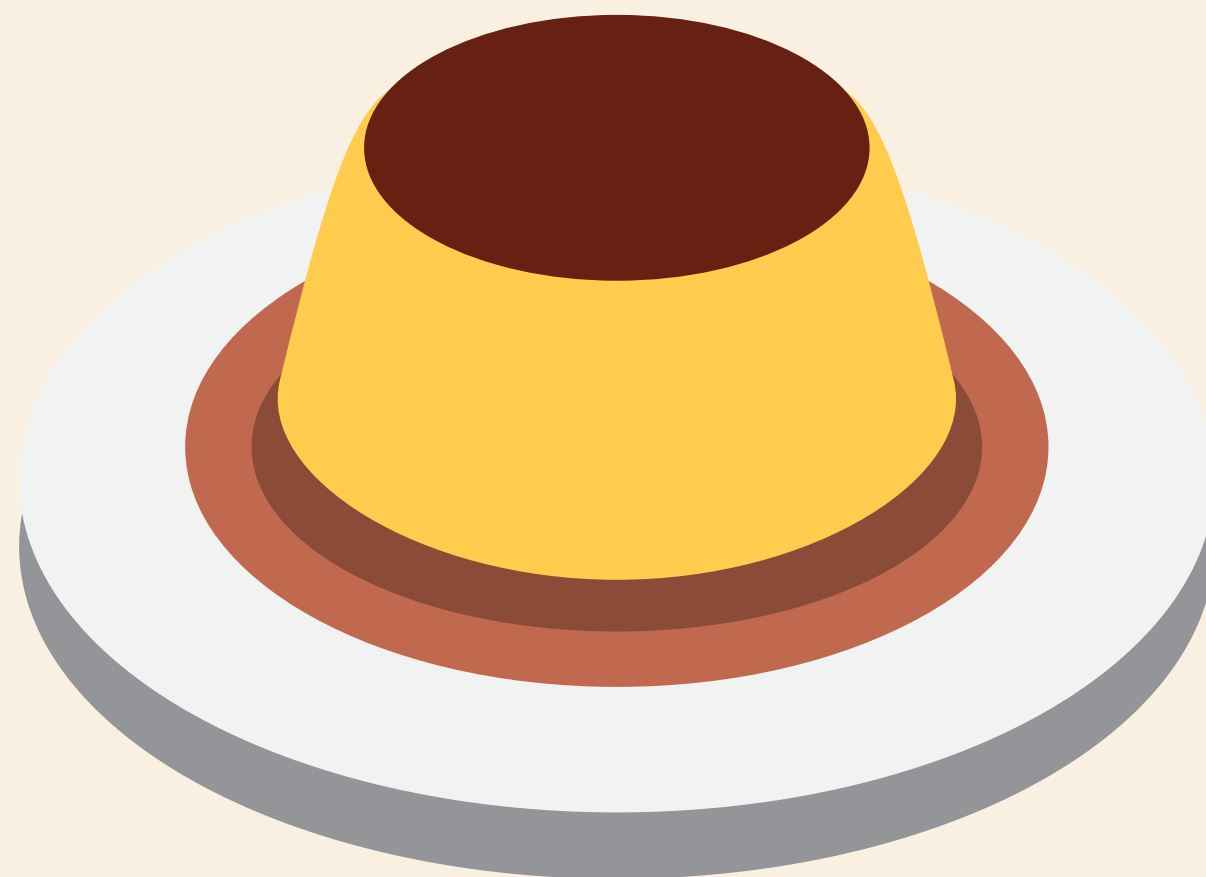
主廚：

楊人右 陳威亨



今日特選

雞蛋牛奶布丁



準備食材



雞蛋



牛奶



糖蜜

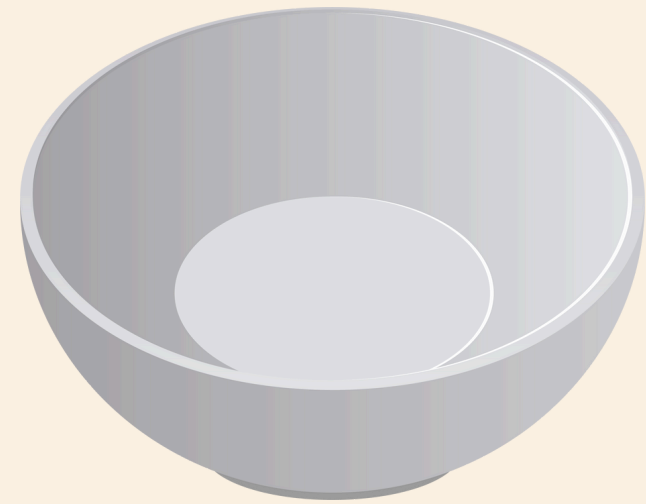


果糖

使用工具



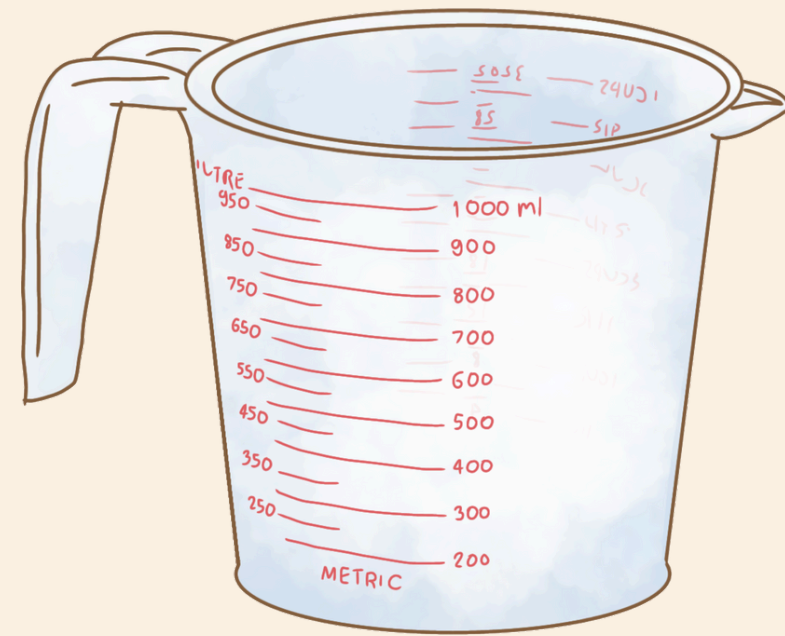
打蛋器



打蛋盆



布丁杯



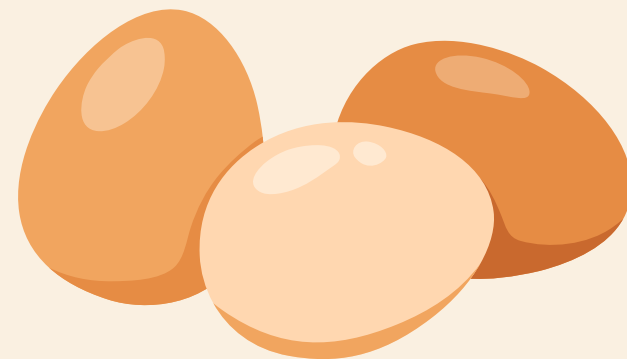
量杯

神廚猜猜樂

顆



公克



毫升



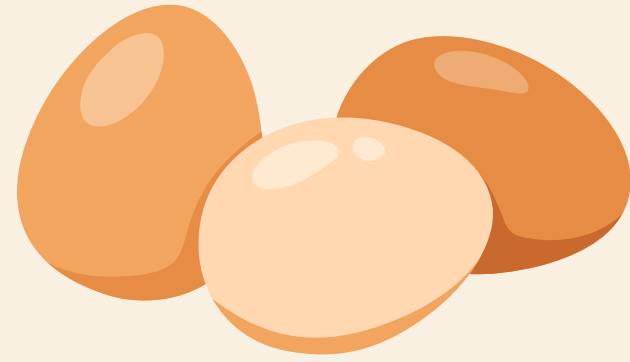
神廚猜猜樂



毫升



60



顆



650



公克



6



料理步驟 1

先把

雞蛋●

● 倒入 ●

● 蛋盆中

● 打入 ●

● 量杯中

料理步驟2

接著



牛奶●

● 打入 ●

● 倒入 ●

● 量杯中

● 蛋盆中



料理步驟3

再將

● 撒入 ●

● 量杯中

果糖 ●

● 倒入 ●

● 蛋盆中

料理步驟- 3

最後



+



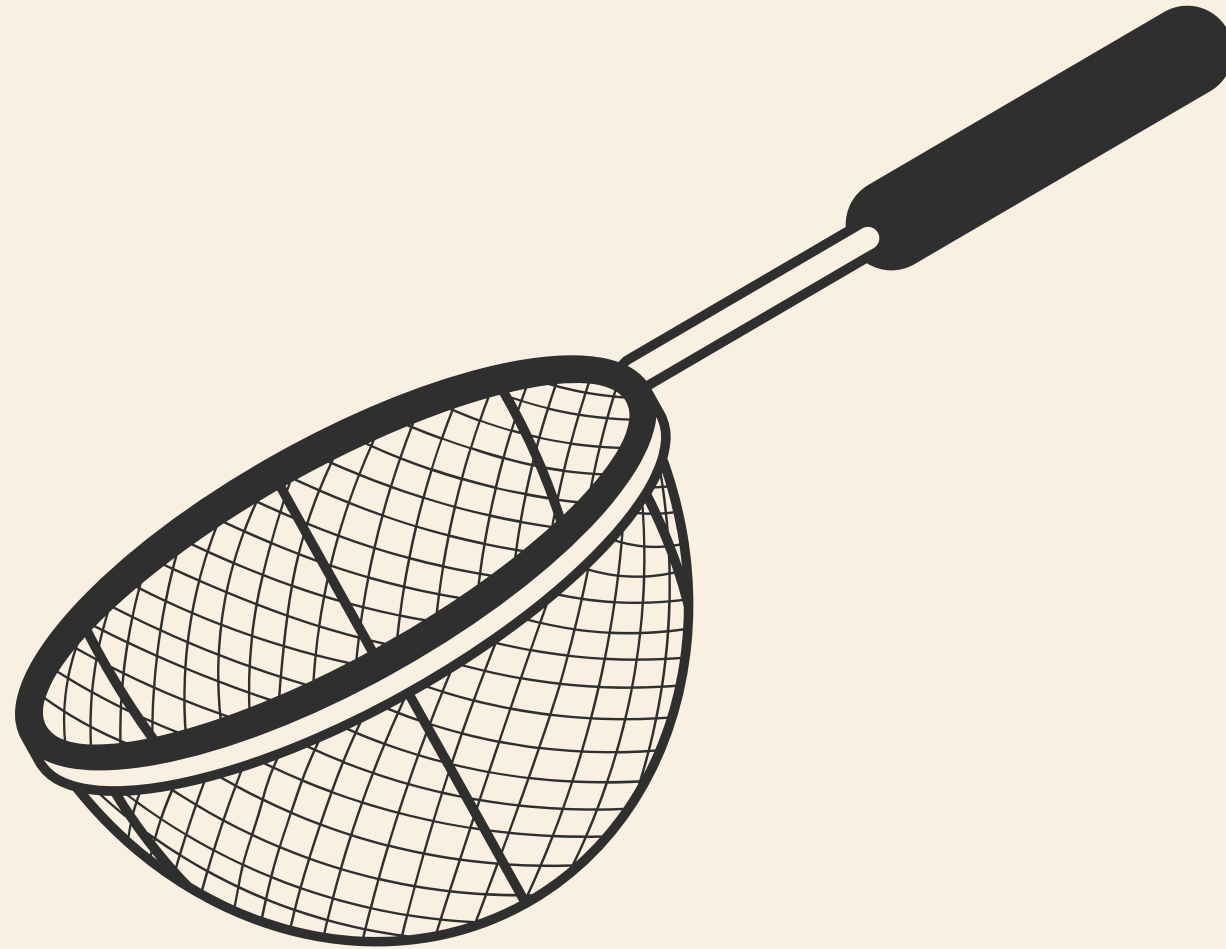
全部倒進



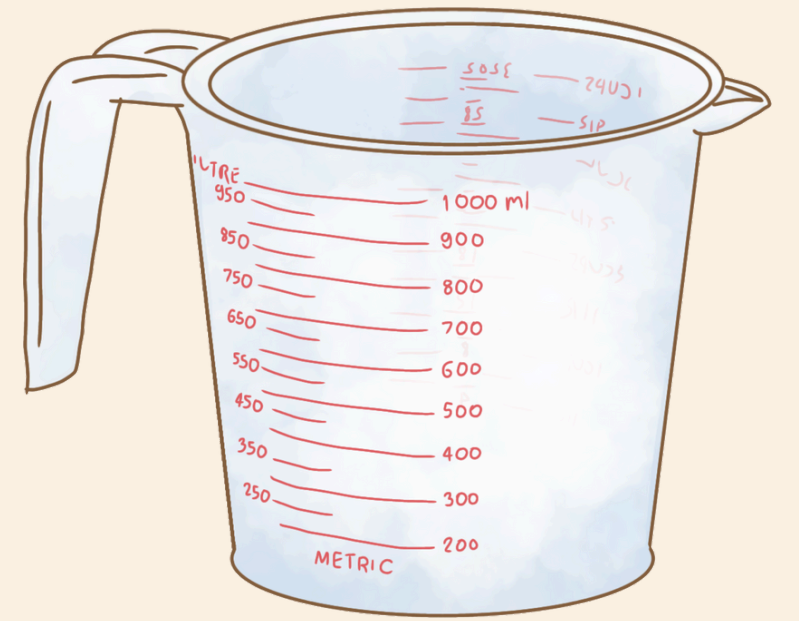
料理小魔法



雞蛋
牛奶
糖

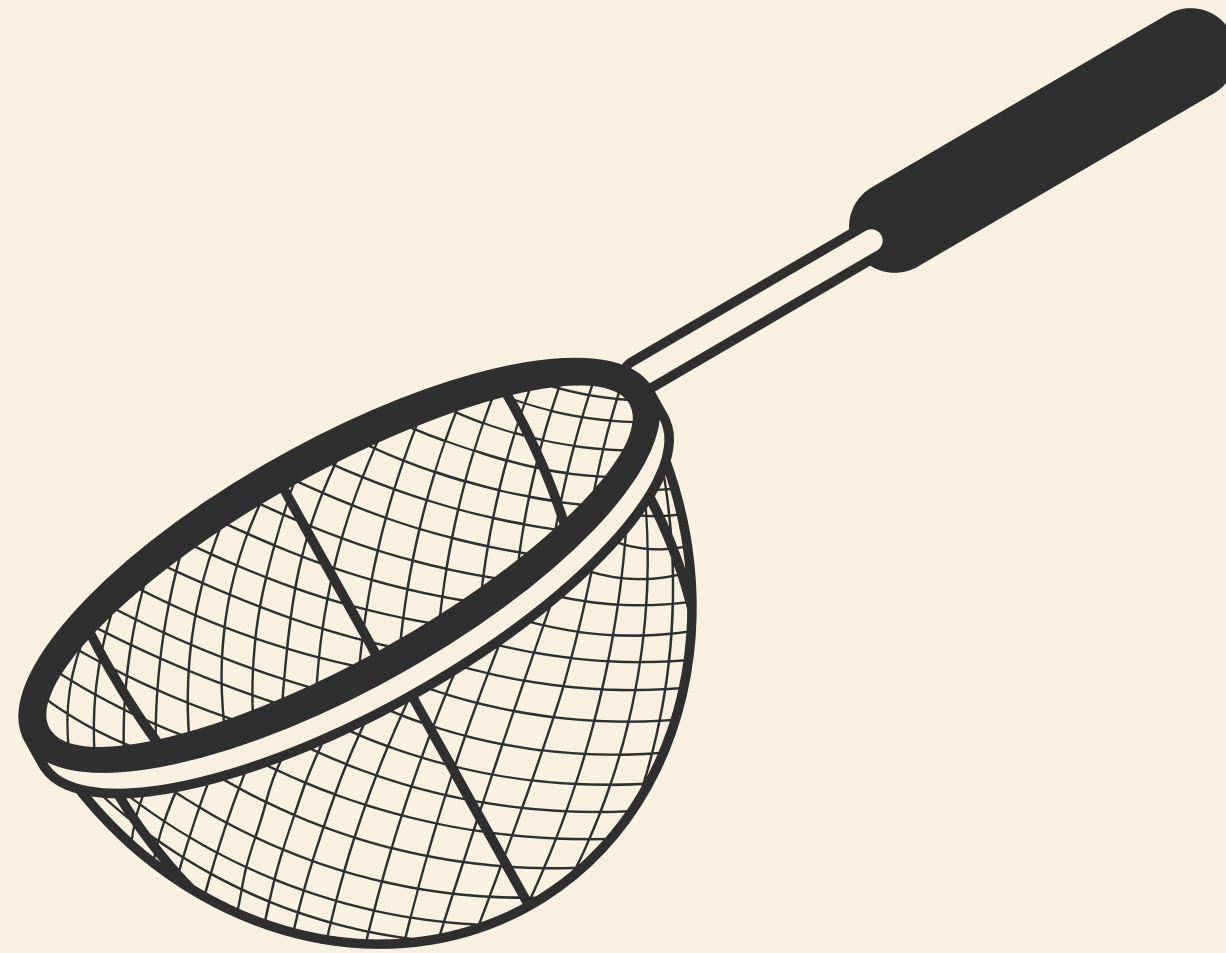
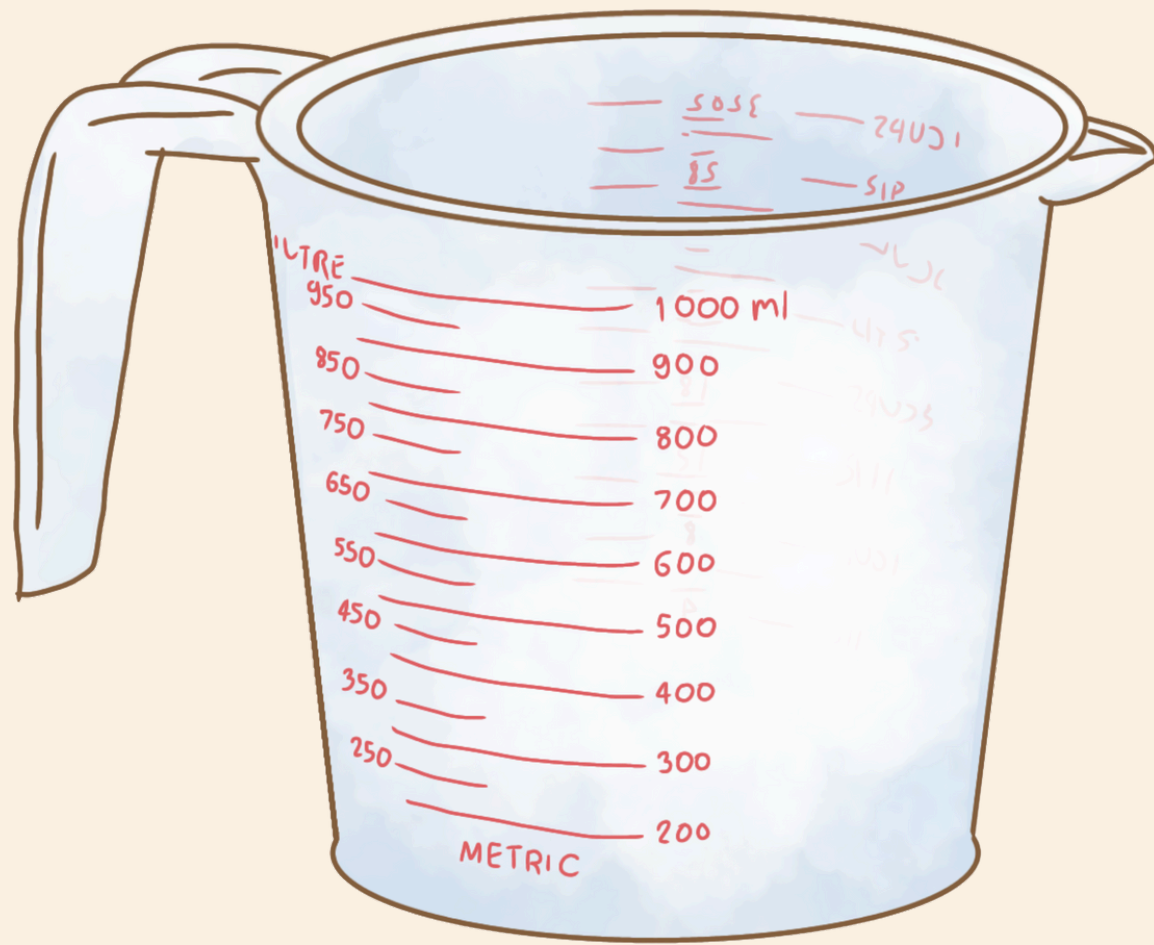


使用篩網
進行過濾



再倒入
大量杯中

料理小魔法



使用篩網
再過濾一次



倒入
布丁杯中

料理小魔法



放進



料理小魔法

装水



1 杯

+



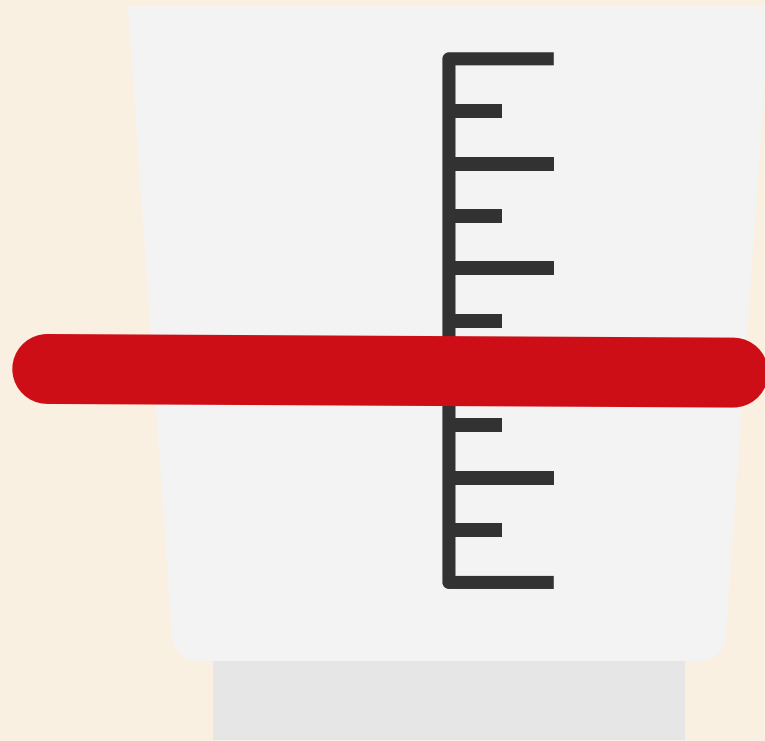
0.5 杯

料理小魔法



1 杯

+



0.5 杯

倒進



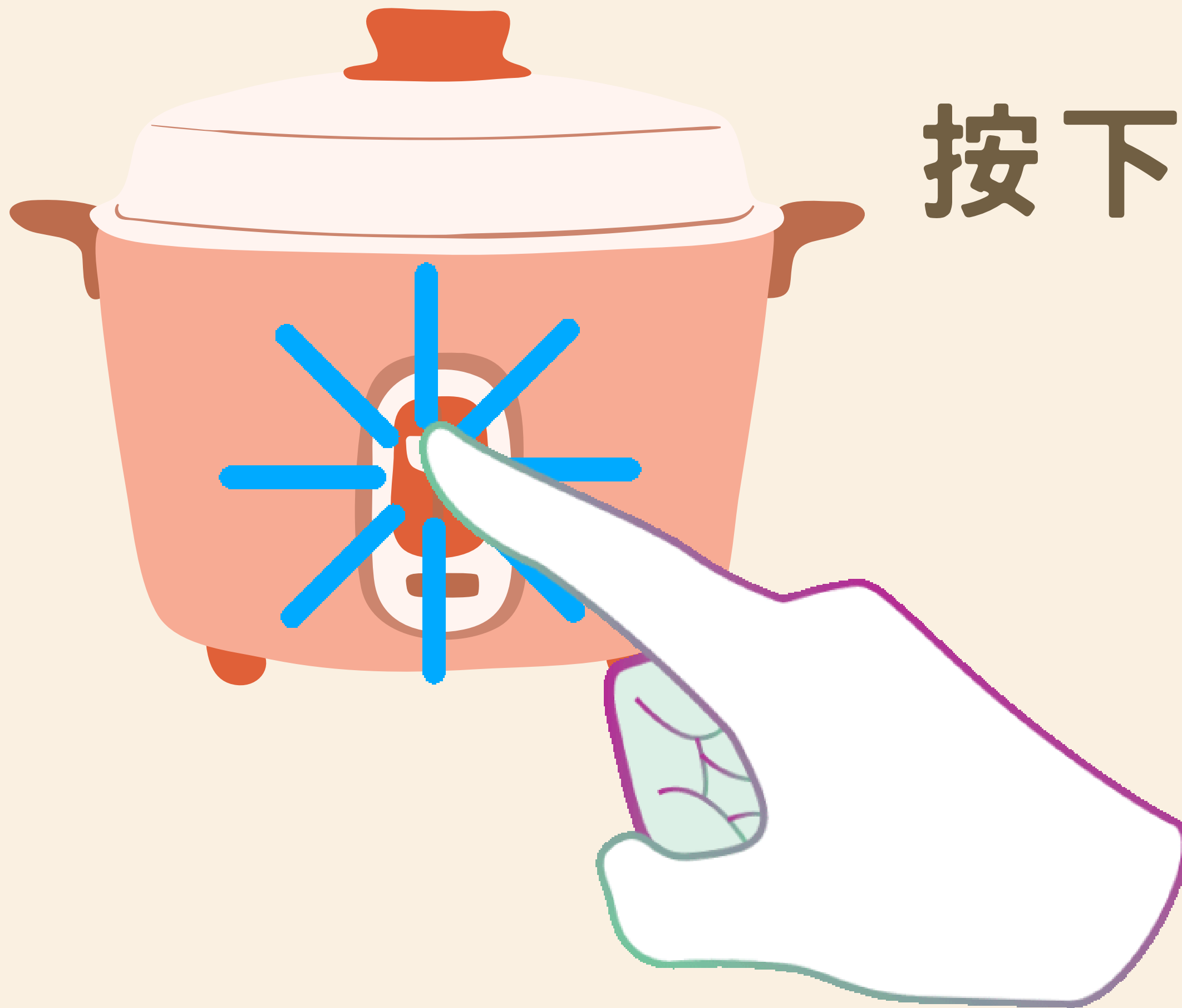
料理小魔法

打開鍋蓋空隙

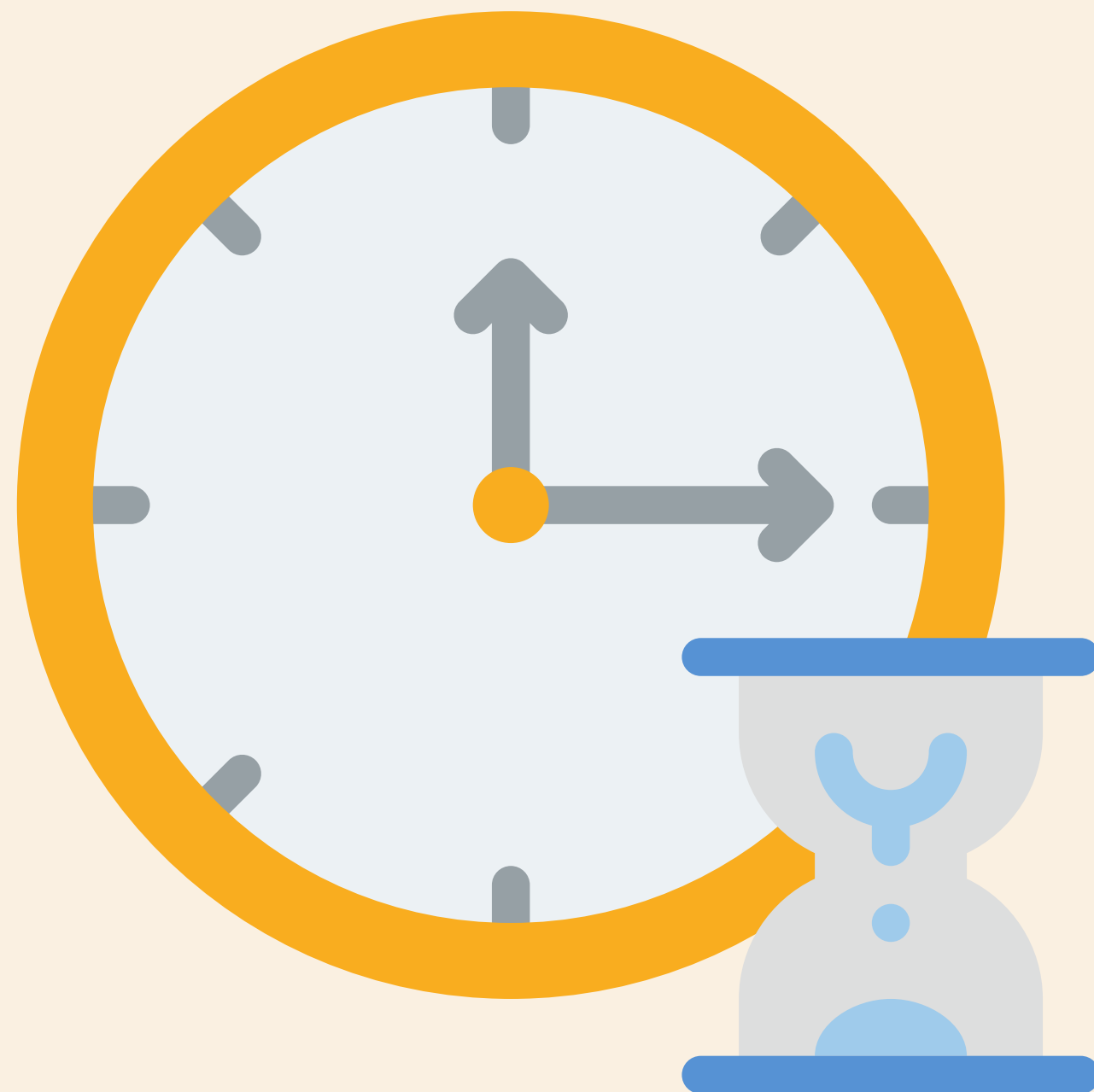


放入一枝筷子

按下電鍋開關



等待蒸煮完畢
電鍋跳起來

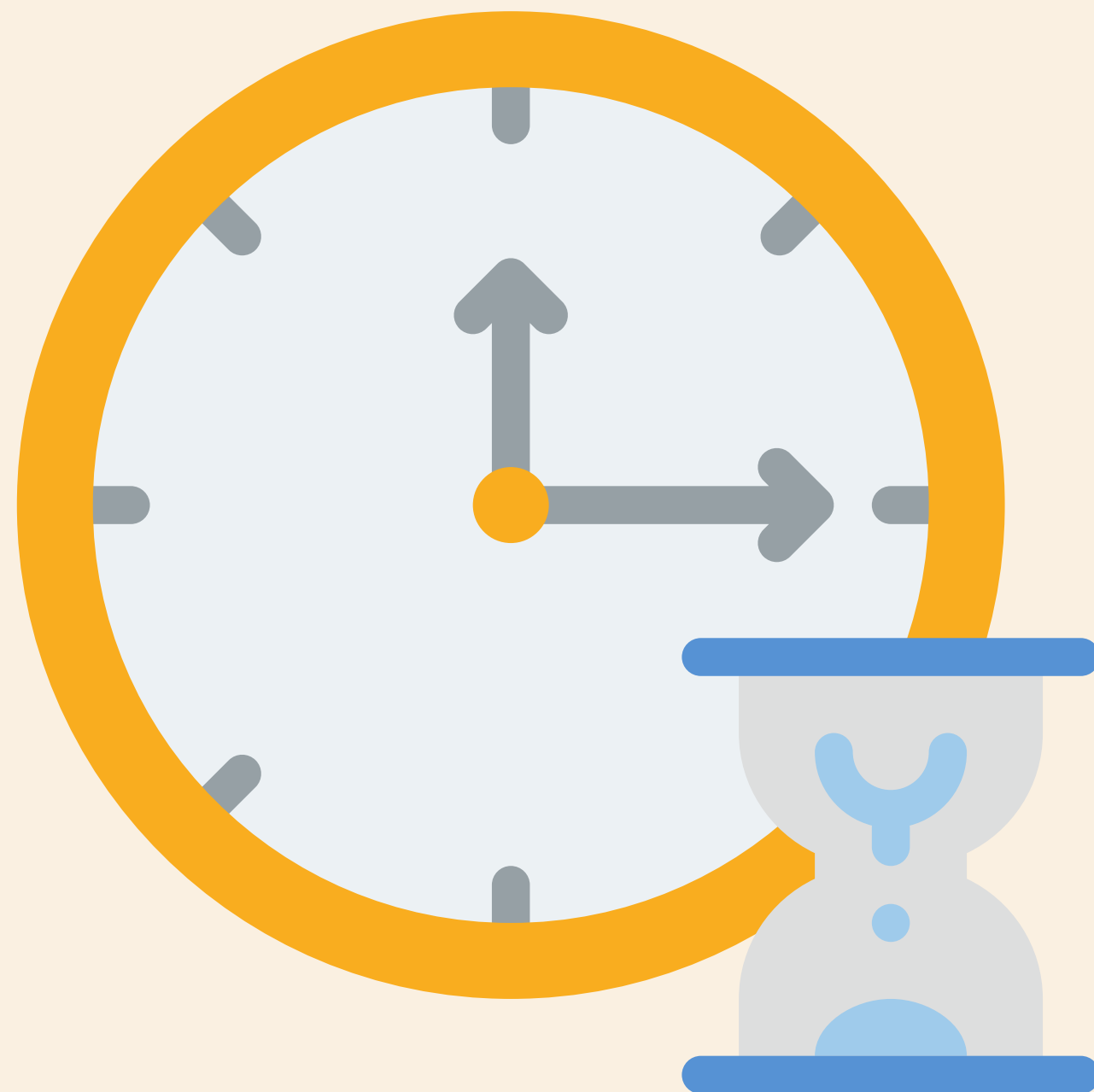




放進冰箱冷藏



等待一小時



將糖漿倒在湯匙
再放入布丁上層



大功告成

