Nopein Techniques

All for Commercial Kitchen equipment mfg & cooking solutions

万能蒸烤箱烹饪指引

烧腊编

广州极效能源科技有限公司



美食目录

1.....古法烧马岗鹅

2.....光皮烧猪

3.....古法全猪

4.....山东片皮鸭

5.....鸿运烧猪

6.....金牌农家吊烧鸡











1-菜名：古法烧马岗鹅

万能蒸烤箱程序



	模式	温度	时间	风速	加湿	排湿
1	烤	180度	10分钟	中		
2	烤	185度	20分钟	高		
3	烤	180度	10分钟	中		

调料：天惠烧鹅盐适量，姜葱香菜各10克，八角草果香叶各3克，天惠上皮水40克。

主料：江门马岗鹅7.5斤光鹅一只。

步骤：1　鹅处理干净，将调料塞入鹅内膛用鹅尾针封死。

步骤：2　烧开水待用，将鹅打好气开水烫皮。挂起晾凉，涂上皮水。

步骤：3　烤箱预热好，圆枝网架挂入直接启动程序烹饪。

步骤：4　快出炉时前五分钟放入烟熏罐烟熏即可。注：此为广东烧鹅做法。

推荐配件：1/1圆枝网架　烧腊钩/鹅尾针

2-菜名：光皮烧猪

万能蒸烤箱程序



	模式	温度	时间	风速	加湿	排湿
1	烤	200度	30分钟	高		
2						

调料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）

主料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）

步骤：1　冷冻光猪流水解冻，入盐腌制，猪内膛划刀痕排水腌制，脊骨中间划开

步骤：2　烧水，把乳猪拿烧乳猪环钩好，沸水轻微烫皮。

步骤：3　放入味料撒入内膛腌制，涂抹上皮水，烤箱预热，等待烹制，挂入圆枝网架

步骤：4　烹制出炉砍件跟白砂糖或乳猪酱即可。

注：也可以选用乳猪架把乳猪架起来烤制也可以，注意一定要头向下烤制。

推荐配件：圆枝网架　烧乳猪钩　或者选用乳猪架

3-菜名：古法金猪

万能蒸烤箱程序



	模式	温度	时间	风速	加湿	排湿
1	烤	235度	30分钟	高		
2						

调料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）

主料：乳猪盐适量（五香粉，盐糖味粉）

步骤：1　冷冻光猪流水解冻，入盐腌制，猪内膛划刀痕排水腌制，脊骨中间划开

步骤：2　烧水，把乳猪拿烧乳猪环钩好，沸水轻微烫皮。

步骤：3　放入味料撒入内膛腌制，扎针，烤箱预热，等待烹制，挂入圆枝网架

步骤：4　烹制出炉砍件跟白砂糖或乳猪酱即可。

注：也可以选用乳猪架把乳猪架起来烤制也可以，注意一定要头向下烤制

推荐配件：圆枝网架　烧乳猪钩　或者选用乳猪架

万能蒸烤箱菜单

4-菜名：山东片皮鸭

万能蒸烤箱程序



	模式	温度	时间	风速	加湿	排湿
1	烤	205度	70分钟	中		
2						

调料：烧鸭盐、玫瑰露酒10克、沙糖适量

主料：填鸭1500克左右/只、

步骤：1　填鸭去油、肺、喉后洗干净，晾干肚内水分，把调料　放入鸭内膛鹅尾针封死挂好。

步骤：2　烧水打气马上烫皮，晾干水涂上皮水放入冷藏冰柜冷藏三天。

步骤：3　烤箱预热，放入圆枝网架，将填鸭一起放入烤制。

步骤：4　出炉挂起晾凉然后片鸭子，就着京葱萝卜丝等使用即可。

5-菜名；鸿运烧猪　　万能蒸烤箱程序



	模式	温度	时间	风速	加湿	排湿
1	烤	200度	33分钟	高		
2						

调料：

主料：江门天外天腌制好半成品乳猪一条

步骤：1　预热程序，将圆枝网架放入十层万能蒸烤箱预热。

步骤：2　将挂好的半成品乳猪喷点上皮水直接放入圆枝网架头向下挂好直接烧制。

步骤：3　出炉即可。

推荐配件：1/1圆枝网架　　乳猪钩

6-菜名：金牌农家吊烧鸡　　万能蒸烤箱程序



	模式	温度	时间	风速	加湿	排湿
1	蒸	130度	3分钟	高		
2	烤	200度	25分钟	高		
3						
4						
5						

调料：盐糖适量，沙姜粉，蒜香粉适量，料酒10克，天惠上皮水30克。

主料：清远光鸡2.5斤，姜葱香菜大蒜各15克。

步骤：1　光鸡洗净，姜葱香菜加入上述所有调料放入鸡内膛一起冷藏腌制24小时。

步骤：2　预热烤箱第一段将腌制好的光鸡蒸制。稍等吊起风扇吹干表皮均匀涂抹上皮水。

步骤：3　预热第二段将圆枝网架挂入烤箱最上层，将鸡钓上关门烹饪即可。

步骤：4　烹饪好后摆盘上碟跟上甜辣酱即可。

推荐配件：1/1圆枝网架　　吊烧挂钩