

Main

香甜BBQ醬汁嫩口炸雞塊



Side

軟綿綿蛋花清湯



須準備材料

廚具→微波爐、平底鑊、單手鍋

其他調味料→牛油

*需要準備基本調味料

- 需要清洗的器具較少
- 需要準備的調味料較少
- 無須使用菜刀
- 無須使用明火

- 有部份材料帶有少許辣味
- 製作過程中包括用手攪拌或成形的步驟
- 製作過程中包括油炸
- 由小童試食員評定味道優良的商品

每盒內附食譜一紙，方便參考

Oisix 好友邀請活動

您和好友一同獲取購物優惠券！

非常感謝閣下對Oisix的愛顧和支持。
Oisix為您提供豐盛健康的飲食生活，為您和家人解憂，
無須再擔心食物安全。
請務必介紹給親戚朋友，我們致力為大家送上安心健康飲食。
現在為您準備，您和您的朋友雙方都會高興的活動。

誠邀您填寫 **Kit Oisix** 的食評！
分享食評可獲 **\$10** 積分回贈！

※積分將會於填寫食評後的下一個星期四發出，敬請留意。



介紹活動優惠

介紹者

特典
\$100優惠券 x 2
總值 **\$200**

被邀請加入

- 特典 1
\$100優惠券 x 5
總值 **\$500**
- 特典 2
冷凍通行證 **60日**
- 特典 3
購物滿\$450以上免運費！
免運費通行證x2張

包裝將逐步轉換為使用植物來源塑料
(生物塑料) 製成。

Oisix為了解決全球塑膠垃圾所造成的CO2增加問題，
現正努力削減石油塑料和減少排放CO2。

由2020年4月起，Kit Oisix的包裝改用甘蔗衍生植物成分的
生物塑料取代原來的塑膠袋。

包裝外袋、墨水、黏合劑通過改用生物塑料，
每年將可以削減約3噸的石油塑料和
減少約13噸二氧化碳(CO2)的排放量。



Oisix在今後仍會繼續致力為保護環境出力，
追求對地球友好的商品和服務。

(主菜)

香甜BBQ醬汁嫩口炸雞塊

炸雞塊在與醬汁炒勻前，先在平底鑊香煎會更脆口。可以配上生菜等菜類蔬菜，包著食用。

事先準備

•無

材料包所附有的食材

日本國產雞胸肉炸雞塊	1袋
顏色鮮艷 四季豆	60g
焗薯(已切半)	150g
無添加化學調味料 BBQ醬	3袋
迷你咖哩粉	2袋

需要事前準備的材料

味醂	2 1/2湯匙
鹽	1撮
牛油	10g
油	3湯匙

需要廚具→微波爐、平底鑊

材料包附有的食料



1 準備食材

把裝有炸雞塊的包裝微微打開，放到微波爐內以500W加熱2分鐘(600W加熱1分半鐘)。在小碟內把BBQ醬汁、味醂混合製成醬汁備用。



2 製作伴菜

在較深的耐熱容器中放入四季豆和焗薯，加上鹽、牛油和咖哩粉(按照個人喜好調整份量)，蓋上保鮮紙，在微波爐以500W加熱3分鐘(600W加熱2分半鐘)。



3 伴菜裝盤

如四季豆太長可切至易入口大小後和焗薯一同裝盤備用。



4 香煎炸雞

在平底鑊中加入油以中火預熱，放入炸雞煎2-3分鐘至表面微焦，途中不時翻動。



5 完成

以廚房紙抹去平底鑊中多餘的油份，加入步驟1混合的醬汁。炸雞沾上醬汁後即可裝盤食用。



Side (副菜)

軟綿綿蛋花清湯

事先準備

- 將冷凍蛋液以流水解凍
- 在小碟等中把粟粉和水A混合備用

材料包所附有的食材

5款色彩鮮艷粒粒蔬菜	
(翠玉瓜、黃椒、紅椒、洋蔥、紅蘿蔔)	80g
簡單方便! 冷凍蛋液	1袋
一次性份量 粟粉	10g
無添加化學調味料 法式清雞湯料	2袋

需要事前準備的材料

水A	2茶匙
水B	700cc
鹽	1撮

需要廚具→單手鍋

材料包附有的食料



1 煮沸食材

在鍋中加入蔬菜粒、法式清雞湯料、水B和鹽，開中火加熱至沸騰。



2 煮至稠身

煮沸後轉中小火，加入事先準備了的水溶粟粉攪拌，煮1分鐘至變得稠身。



3 加入蛋液

打開解凍後的蛋液包裝至3mm左右，在鍋中慢慢加入蛋液。在中大火下煮蛋液1-2分鐘至微微浮起，途中無須攪拌。



4 完成

食前再稍微加熱後，裝碗即可食用。



※帶有◆的食材，是特別為Kit Oisix所準備的食材，為了保持烹飪最終成品味道良好，會於製作的預烹調過程中途停止，請務必按食譜上內指示進行烹調。

※食材將會於冷凍狀態下送貨。

※為簡化烹飪過程及削減資源，菜單內的冷凍蔬菜將有機會合成一袋送上。

重點是加入粟粉變得稠身後才加上雞蛋。可以額外加上蕃茄、粟米等，增加份量。

Kit Oisix