

S T E A M K I T C H E N

# BAO STEAM KITCHEN AT HOME

*#baosteammitchenathome*



## Panier à vapeur en bambou

1. Portez à ébullition quelques centimètres d'eau dans une casserole de même diamètre que le panier en bambou, ou légèrement plus petit pour que le panier en bambou puisse reposer sur les bords de la casserole et garder la vapeur à l'intérieur.
2. Tapissez le fond du panier en bambou de papier sulfurisé ou de feuilles de chou pour éviter que les dimsums ne collent.
3. Placez le panier en bambou avec les dimsums congelés sur la casserole, puis couvrez avec le couvercle. Plusieurs paniers peuvent être superposés.
4. Assurez-vous que l'eau de la casserole reste frémissante, afin de faire cuire les dimsums à la vapeur pendant le temps de cuisson mentionné ci-dessous.
5. Vos dimsums sont prêts à être dégustés ! Attention, le panier est très chaud.



7-8 min

Veillez noter que chaque plaque de cuisson sera légèrement différente, ce ne sont que des temps de cuisson indicatifs !



## Cuiseur à vapeur Four à vapeur

Préchauffez votre cuiseur à vapeur ou votre four avant de placer les dimsums congelés à l'intérieur. Cuisez ensuite vos dimsums selon le temps de cuisson ci-dessous.

Cuiseur à vapeur



11-12 min

Four à vapeur



8-9 min

Veillez noter que chaque cuiseur/four sera légèrement différent, ce ne sont que des temps de cuisson indicatifs !



## Cuiseur à vapeur improvisé

Vous souhaitez cuire vos dim sums à la vapeur mais vous ne possédez pas de panier à vapeur, cuiseur ou four à vapeur ? Ne vous inquiétez pas !

Il existe de nombreuses méthodes alternatives de cuisson à la vapeur. Vous pouvez par exemple utiliser une passoire métallique sur une casserole!

Google vous aidera à être créatif! Utilisez des mots-clés tels que : cuisson vapeur au micro-ondes, cuisson vapeur sans cuiseur à vapeur, etc.

Partagez avec nous votre cuiseur à vapeur improvisé!

# Bon appétit!

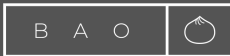
## Votre avis nous intéresse!

Partagez votre expérience avec nous en nous taguant sur vos photos:

@baosteamkitchen #baosteamkitchenathome

Vous vous êtes régalé? Alors n'attendez pas, placez votre prochaine commande sur notre site

[www.baosteamkitchen.com](http://www.baosteamkitchen.com)



S T E A M K I T C H E N

*N'oubliez pas de tremper vos dimsums dans du soja avec un peu de gingembre frais!*