

焗釀火雞

譚鄭瑛玲著

材料：火雞一隻 10 磅(4.5kg)

餡料：乾蔥頭	1 粒, 切碎	鹽	1 茶匙
煙肉	6 片, 切粒	糖	2 茶匙
肝醬腸	1/2 條	黑椒粉	1 茶匙
洋蔥, 切粒	1/2 量杯	美極醬油	1 湯匙
芹菜, 切粒	1 量杯	拔蘭地酒	1 湯匙
磨菇, 切粒	1 量杯	乾麵包粒	2 量杯

熱鑊落油 2 湯匙，爆香乾蔥頭，炒煙肉，加入肝醬腸, 洋蔥, 芹菜, 磨菇，炒勻，再加入全部調味品，炒勻，最後加入麵包粒，兜勻成餡料。

火雞調味：沙羌粉 1 湯匙
鹽 1 湯匙
糖 2 湯匙
鮮醬油 3 湯匙
拔蘭地酒 1 湯匙

做法：1。清理洗淨火雞，將餡料填入火雞腔內，封好。

2。把火雞調味品塗勻雞身上，盛以烤盆，放進預熱 360F 之焗爐內，焗約 2 小時，至雞皮呈金黃色至熟透，即可供食。