

日式焗走地鴨腿

譚鄭瑛玲著

材料：永達農場走地鴨腿	1 包 (約 2 磅)
調味：羌茸	2 茶匙
蒜茸	1 茶匙
北海道鮑魚汁	2 湯匙
日本甜酒	3 湯匙
日本醬油	1 湯匙
鹽，古月粉	各半茶匙
糖	2 湯匙

- 做法：1. 將鴨腿洗淨，盛以大盆，
2. 煮滾調味料，待冷卻後，傾入大盆中，將鴨腿醃浸 3 小時。
3. 鋪錫紙在焗盆上，排放鴨腿，鴨皮向下，放進預熱至 360F 之焗爐內，焗約 40 分鐘，然後反轉鴨腿，皮向上，再焗 20 分鐘，取出連汁上碟供食。