



小籠荷香雞飯

譚鄭瑛玲著

材料：乾荷葉 1張，用滾水煮片刻，修煎成方塊
 白飯 3碗
 雞肉 100克，洗淨切片，用1茶匙北海道鮑魚汁醃片刻
 雞蛋 1只，打散
 臘腸 1條，切片
 冬菇 3只，浸軟蒸熟，切片
 葱粒 2湯匙

調味：北海道元貝汁 1湯匙
 老抽 1湯匙
 鹽 半茶匙

做法：1. 燒熱鑊，落油1湯匙，炒熟雞蛋，盛以碟。繼炒香臘腸，盛起。再落油1湯匙，炒熟雞肉，盛起。

2. 再燒熱鑊，落油1湯匙，炒白飯，加入調味品，炒勻。再加入雞蛋，臘腸，雞肉，冬菇，葱粒，兜勻，撈出放在荷葉上，包好，放入小蒸籠內，蒸15分鐘，即可上碟供食。