

大廚師:Julie 陳太太

日期:Sept.29,2007

台灣小吃—麻油雞

材料:

1. 雞腿前肉或雞腿,雞翅”均可
2. 豬梅花肉切塊
3. 老薑片
4. 黑麻油
5. 紅糖少許
6. 無鹽米酒與水(1 比 1)

做法:

1. 將老薑片用黑麻油下鍋炒香,然後放入雞肉及梅花肉塊一起拌炒至略呈金黃色以收緊肉質
2. 加入等量的水,酒(量以蓋住肉即可),水開後轉中火煮約 15 分鐘即可
3. 湯可拌細麵或飯食用,更是做月子的聖品