

大廚師:杰拉德
日期:Dec.22 2007

啤酒鴨

材料:

1. 鴨子半隻
2. 少許香菇,黑木耳,泡軟備用
3. 鮮辣椒 2 支
4. 乾辣椒適量,花椒粒少許
5. 薑小半塊,切片
6. 蒜頭一整顆
7. 八角 2 粒
8. 桂皮適量(不宜過多,以免搶味)
9. 啤酒 2 罐
10. 醬油 2 大湯匙
11. 鹽少許
12. 白糖
13. 食用油
14. 四川豆瓣醬 1 大湯匙(可選用皮縣豆瓣醬)

做法:

1. 鴨子洗淨切塊,用鹽醃 30 分鐘
2. 起油鍋,油至七八成熟放入薑,蒜,八角,桂皮,花椒粒,鮮辣椒,乾辣椒炒香後放入豆瓣醬再炒香
3. 放入鴨子,炒到約 6 成熟,加水(水量以能淹沒鴨就可),水開後放鹽,轉小火燜 40 分鐘左右
4. 加入香菇和黑木耳,然後再加醬油,再把啤酒倒入,轉中火,再燜 10 分鐘左右,起鍋前加點白糖,香菜,蔥段即可.