

大廚師:美汶  
日期:Nov.26,2005

## 楓紅燒雞

材料:

1. 去皮雞腿肉或去皮雞大腿肉 3~4LB
2. 薑片或薑絲少許
3. 醬油 1/2 cup
4. 紅糖 3/1cup 或楓糖也可
5. 黑木耳一碗泡開備用
6. 紅蘿蔔,馬鈴薯(optional)
7. 鹽少許
8. 青蔥

做法:

1. 鍋中先放少許油將薑絲炒香,再放雞肉,炒數下,再把醬油,黑木耳,紅蘿蔔馬鈴薯,放入鍋中,炒數下後,燜一下,再加入糖,青蔥,鹽即大功告成