

白斬雞（需用可以保溫的鍋）

雞腿 4-6 只

米酒

鹽巴

清水（清水的量只需完全蓋過所有雞腿）

做法：

1. 將清水煮滾後關火，放入雞腿，蓋上鍋蓋待涼 15 分鐘後將雞腿取出
2. 將鍋內的水再次煮滾後關火，將雞腿再次放入鍋內，蓋上鍋蓋約 15 分鐘後取出
3. 將雞腿兩面抹上適量的鹽巴及米酒，即可（可用蔥花及姜絲做裝飾）

*雞湯可作為菜湯或下面條用