

大廚師 3.17 - 麻油雞肉米糕

材料:

雞腿 4 隻
圓糯米 2 杯
長糯米 2 杯
蓮子乾 50 克
栗子乾 50 克
香菇 6 顆
醬油 3 大匙
麻油 1 杯
米酒 30CC
薑片. 蔥段
水 1.5 杯

做法:

- 雞腿切塊 – 用薑片. 蔥段. 米酒 川燙後 沖冰水瀝乾備用
- 圓糯米. 長糯米 洗乾淨 泡水 2 小時
- 蓮子乾. 栗子乾 洗乾淨 泡水 待發
- 先用麻油 加薑片 香菇 爆香 之後
- 加入 蓮子乾. 栗子乾 拌炒
- 加入 糯米. 醬油 3 大匙
- 最後加 1.5 杯的水 拌勻 放入 電鍋蒸熟 即可