

2014. 2. 8 大廚師 一 啤酒雞

材料：

- 雞腿 8 支
- 麵粉 5 大匙(加鹽 & 黑胡椒)
- 奶油5 大匙
- 沙拉油 2大匙
- 醬油 1大匙
- 洋蔥 2 粒 (大)
- 鹽 & 胡椒 適量
- 鮮奶油 (或三花奶水) 50ml
- 啤酒 1 罐 350ml

做法：

- 雞沾麵粉用沙拉油煎黃，也加入少許奶油，置一邊。
- 洋蔥切絲用奶油炒香加入醬油，啤酒，鹽，胡椒粉及煎好之雞塊，蓋上鍋蓋，用小火悶煮約一小時，再加入鮮奶油即可。

P.S. 可配洋芋泥，麵條，白飯，寬的義大利麵。
青菜可搭配玉米，四季豆，青花菜，青豆仁。

(黑胡椒的作用是去雞肉腥味，雞腿撒上黑胡椒，鹽)