

大廚師:王周菊子
時間:Nov.18 2006

椒麻雞片

材料:

1. 雞胸 1 只
2. 開水
3. 生菜 1 顆

調味料:

1. 蔥末 2 大湯匙
2. 薑末 1 大湯匙
3. 花椒粉 1/2 小匙
4. 醬油 1 大湯匙
5. 鹽 2 小匙
6. 糖 1 小匙
7. 醋 2 小匙
8. 香油 1 大湯匙

做法:

1. 將雞洗淨,放鍋內加開水至浸過雞身,以大火煮滾,改小火煮約 20 分鐘撈出,待冷卻後,拆骨取肉,切薄片
2. 生菜洗淨瀝乾鋪盤,將做法 1 的雞肉置其上
3. 將所有的調味料調勻後淋在雞肉上即可