

豉油王子雞

譚鄭瑛玲著

材料：嫩雞	1 隻 (約 2 磅)
老抽	6 湯匙
生抽	6 湯匙
羌	1 塊
葱	2 棵
八角	1 粒
桂皮	1 塊
片糖	1 塊
鹽	1/2 茶匙
酒	1 茶匙
麻油	少許
水	1 量杯

- 做法：1. 洗淨雞，抹乾水，用老抽塗勻雞身，然後將羌,葱,八角,桂皮,片糖,鹽,塞入雞腔內。
2. 燒熱鑊，落油 2 湯匙，將雞畧為煎片刻，灑酒，淋上生抽。
3. 將雞轉入瓦鍋中，加入水及剩餘之老抽，用中火炆約 5 分鐘，反轉雞，再炆 6 分鐘，反正中間續炆 10 分鐘，再焗 5 分鐘即熟，斬件上碟，淋上麻油，上桌供食。