

11/9

## 香妃雞

譚鄭瑛玲著

材料：雞 1 隻 約 3 磅  
羌 或新鮮沙羌 1 塊  
葱 2 棵  
鮑魚汁 1 湯匙

醃料：桂皮 1 枝  
八角 5 粒  
甘草 2 片  
玫瑰露酒 2 茶匙  
鹽 1 湯匙  
頭抽 1 湯匙  
片糖 1 小片

做法：1。洗淨雞，吸乾水，將羌葱放入雞腔內，加入醃料，醃約一小時，再塗鮑魚汁於雞身上，蒸 30 分鐘至熟，即可切件供食。