

## 12.07 大廚師 - 三杯雞

### \*材料：

雞腿 3 隻  
老薑片 4~6 片  
蒜 6 瓣  
紅辣椒 1 條  
九層塔適量

### \*調味醬料：

麻油 3 大匙  
香油 3 大匙  
米酒 8 大匙  
醬油 4 大匙  
冰糖 (或白砂糖) 2 小匙

**\*作法：**

1. 老薑洗淨切片，蒜頭去皮用刀拍扁(不可切片)，紅辣椒切片，九層塔洗淨，備用
2. 雞腿切塊後用滾水燙一下，以去血水。如果是買有骨頭的雞腿：先去骨。
3. 加入麻油用小火爆香薑片、蒜仁、紅辣椒片
4. 等香味溢出後在放入雞肉翻炒
5. 再放入調味醬料繼續邊煮邊翻動
6. 蓋上鍋蓋以小火悶煮，煮到汁變少
7. 等醬汁快收乾時，加入九層塔拌勻，即可