

大廚師:Julie 韓老師  
日期:Aug.11,2007

## 花椒雞捲

材料:

1. 去骨棒棒腿 10 隻
2. 小黃瓜 2 條
3. 棉繩

調味料:

鹽 3 匙,花椒 3 小匙,酒 3 大匙

做法:

1. 在乾鍋上用中火炒鹽,待顏色微黃即可盛出備用
2. 在同一乾鍋再炒香花椒,待香味出來時加入炒好的鹽,
3. 把花椒鹽抹在雞腿上醃,加入料酒,放冰箱醃一天
4. 隔天將雞肉取出,去掉花椒粒,將雞肉整成完整雞腿狀,用棉繩纏繞綁好
5. 放入鍋中蒸半小時,放涼後放冰箱冷藏 3 小時,
6. 將雞腿取出切成圓片,放入盤中
7. 將小黃瓜也切成圓片,放在雞肉捲上,插上牙籤,方便食用

\*\*\*這是一道很可口的下酒菜

\*\*\*一次可多做些放冰凍,要吃再取出

\*\*\*也可將炒好的花椒鹽磨成粉末,可省去花椒粒的功夫