

3.16 大廚師 - 薑燒雞柳佐海苔

材料：

雞柳條 10~12 條
海苔一盒

醃料：

老薑(切碎)1 匙
糖 0.5 匙
米酒少許
醬油 1.5 匙

做法：

1. 雞柳切成 4cm 小段加入醃料，放入冰箱內醃一天備用。
2. 將乾淨的平底鍋用中小火加熱，並加入少許沙拉油，鍋熱後，將雞柳條放入鍋中煎至兩面金黃並熟透即可
3. 起鍋後，將海苔剪成長條，從雞柳中段以海苔包覆即可

注意：

海苔可依個人喜好選擇不同口味搭配