

大廚師:朱老板
日期:Mar.7 2009

上海菜系列－素雞

材料:

1. 素雞一條,切大片備用
2. 蔥末少許
3. 薑末少許
4. 上湯 1 杯

調味料:

鹽 1/4 茶匙,糖 2 茶匙,蕃茄醬 1 茶匙,白胡椒粉少許,咖哩粉少許,辣油(辣椒醬)少許,味精或雞精 1/4 茶匙,海鮮醬 1 茶匙,老抽 1 茶匙

做法:

1. 起油鍋將素雞煎至金黃後取出切粒(1 片約 9 粒)
2. 下蔥,薑,素雞稍為煸炒後加入上湯及所有調味料,用大火煮滾後轉小火,蓋上鍋蓋,燜約 3-5 分鐘,淋上麻油再翻炒一下,即可起鍋