

## 08.15 大廚師 Eileen - 椒麻雞

### 材料:

|      |     |
|------|-----|
| 去骨雞腿 | 2 隻 |
| 鹽    | 少許  |
| 酒    | 少許  |
| 地瓜粉  | 適量  |

### 醬汁:

紅辣椒、薑、蒜、檸檬、香菜、魚露、糖、花椒油

### 做法:

1. 雞腿肉抹少許鹽、酒 醃著
2. 做醬汁：將紅辣椒、薑、蒜、香菜 剁碎, 加入檸檬、魚露、糖、花椒油 一起拌勻
3. 把雞肉兩面沾乾的地瓜粉
4. 起油鍋, 燒熱半鍋油
5. 將雞肉下鍋中火炸約 5 分鐘, 最後開大火把雞皮炸脆 且不油  
將雞排幾塊 排入盤中, 淋上醬汁

