

9.24 大廚師 Ariel - 松子雞丁炒飯

材料:

松子	30 公克	玉米	15 公克
雞肉丁	100 公克	洋蔥丁	15 公克
蛋	2 顆	西芹丁	10 公克
紅蘿蔔末	15 公克	冷飯	2 碗
豌豆	15 公克	鹽、白胡椒	適量

做法:

1. 雞蛋打勻備用。
2. 熱炒鍋。
3. 鍋內放入少許油。
4. 小火炒香雞肉丁。
4. 雞肉丁七成熟後加入洋蔥、西芹、蛋液中火炒香。
5. 炒香後加入紅蘿蔔、豌豆、玉米及松子。
6. 開大火加入白飯翻炒。
7. 加入鹽及白胡椒翻炒均勻。
8. 盛盤後可撒少許蔥花點綴。