

大廚師:Malisa
日期:Dec.15 2007

貴妃雞泥打滾

材料:

1. 雞胸肉 2 片
2. 芋頭
3. 米酒
4. 水
5. 太白粉
6. 醬油適量

做法:

1. 雞胸肉切塊用米酒,太白粉醃 10 分鐘
2. 將芋頭切塊狀,下鍋用油略為煎炸定型後加水(水量和芋頭平),加醬油調味
3. 待芋頭快融化時加入雞胸,蓋鍋蓋燜煮約 3 分鐘後打開翻動(以防燒焦粘底),再繼續蓋上鍋蓋悶 2 分鐘即可