

大廚師:于婷媽媽
日期:June 2010

三杯雞

材料:

大雞腿 2 隻
老薑 1 大塊
大蒜 8 粒
辣椒 1 枝
九層塔 1 把

調味料:

酒 5 大匙
醬油 5 大匙
香油 3 大匙
糖 2 大匙

前置準備:

1. 雞洗淨剁塊
2. 老薑、大蒜切片,辣椒去籽切片

做法:

用沙鍋燒熱加入 3 匙油,爆香薑片蒜片辣椒片,放入雞塊及所有調味料攪拌均勻,大火燒開後,改中小火燜煮至湯汁微乾,起鍋前撒下九層塔