

8.18 大廚師 - 剝皮辣椒雞

材料:

剝皮辣椒

香麻油

老薑, 蒜頭

雞腿肉

醬油, 白糖

乾香菇

做法:

1. 雞腿肉燙過瀝乾備用
2. 麻油熱鍋爆香老薑片跟蒜頭
3. 將備好的雞腿肉放入炒
4. 加醬油, 糖調味, 然後將泡軟的乾香菇下去炒
5. 加入剝皮辣椒和辣椒湯汁
6. 可收乾可做有湯汁的(加水)