

## 涼拌雞片

份量：10 人份

材料:

土雞(光雞)半隻

蘿蔓生菜 100g

紫卷鬚生菜 100g

小番茄 10 顆

小黃瓜 100g

洋蔥 100g

蓮藕 50g

檸檬 1 顆

調味料:

脆綠鮮 1 瓶

塩 1t

烹調程序

- 1.土雞洗淨，煮熟，待冷卻後去骨切成薄片。
- 2.將蘿蔓與紫卷鬚生菜洗淨泡冰水切小段，小番茄川燙去皮泡冰水，小黃瓜切波浪片、洋蔥切片泡冰水，蓮藕去皮切薄片川燙過後泡冰鹽水備用。
- 3.將檸檬洗淨榨汁，檸檬汁加鹽及脆綠鮮醬汁拌勻且分成兩份。
- 4.將做法 2.之材料瀝乾水分，加入一份醬汁拌勻入盤。
- 5.雞片冰涼後調入另一份醬汁拌勻，放至 4.上即可上桌。

注意事項

- 1.煮雞時先中大火沸煮，將雞的表皮燙過後再轉小火燜煮。
- 2.雞煮熟後要待冷卻再切塊，否則容易脫皮而使外觀不佳。