

梅香蜜汁雞

份量：10 人份

材料:

土雞(光雞)1 隻

薑 50g

紅辣椒 10g

九層塔 10g

麵線 100g

調味料:

苦茶油 1t

鹽 1/4t

酒 1t

香菇精 1/4t

糖 3T

梅汁 1t

烹飪程序

- 1.水煮沸後下麵線煮熟，撈起趁熱拌入少許苦茶油備用。
- 2.薑及紅辣椒切片，土雞斬成約 2x5cm 長條狀。
- 3.取鍋加入苦茶油，以約 150°C~160°C 中油溫將雞肉炸至金黃酥脆後加入薑片一起炸香，九層塔炸酥香備用。
- 4.剩餘調味料下鍋調和，加入雞塊拌勻附上九層塔。
- 5.裝盤時附上麵線即可。

注意事項

- 1.麵線要趁熱拌上苦茶油，才不易結塊。
- 2.薑片要炸乾一點才有薑之香味，火候不足會使薑的風味較差。