

菜餚名稱：薑汁白切雞

份量：10 人份

材料:土雞(光雞)1 隻、薑 50g、蔥 50g、蒜頭 50g、草果 6 顆、甘草 6 片、  
調味料:塩 2T、酒 2T

#### 烹調程序

- 1.薑、蔥、蒜頭、草果先拍碎備用。
- 2.水沸騰後放入薑、蔥、蒜頭、草果、甘草，塩、米酒後放入土雞，中火燜燒 5 分鐘後，轉小火泡煮 20 分鐘。
- 3.取出放涼，抹上鹽和煮雞的浮油水後斬塊裝盤。
- 4.薑、蔥切細末，調入同等量雞湯，小火煮沸後作為沾料淋於 3.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。