

地方農特產品

創意料理



鳳彩飄香

材 料：雞翅6隻、香菇25公克、胡蘿蔔15公克、竹筍15公克、老薑適量

調味料：胡麻油3匙、米酒300公克

作 法：

- 1.將香菇、胡蘿蔔、竹筍及老薑切成條狀。
- 2.將雞翅去骨後，串入(1)蒸熟後排盤。
- 3.將胡麻油加老薑爆香後淋上即可。

宜蘭縣 頭城鎮農會田媽媽田園香美食坊