



《雞絲肉燥飯》

材 料

CAS絞肉（或小里肌絞肉）600公克、熟雞絲、飯

調味料

醬油4~5湯匙、糖2湯匙、蔥油酥150公克

做 法

1. 將絞肉放置鍋內翻拌數次至8分熟，加醬油、糖調味再加蔥油酥拌勻即成肉燥。
2. 飯碗盛飯，加雞絲、肉燥及個人喜歡的配菜即可。
3. 肉燥冷卻後可冷藏3-4日，食用時加水煮開。