



主材料

雞腿	1支
米飯	1杯
蔥	1支
薑	1條
洋蔥	1顆
雞蛋	1顆
海苔片	1張
丹參	100公克

調味料

甜辣醬	20公克
鹽	少許
胡椒粉	少許
高鮮粉	1小匙
酒	2大匙
醬油	1大匙
紅麴醬	30公克

盤飾

過溝菜蕨	50公克
紅甜椒	50公克
青菜花	20公克
芋頭	100公克

香Q封麵腿

製作方法

1. 雞腿去骨，再用丹參末、蔥、薑、鹽、胡椒粉、高鮮粉所調和的醬汁醃15分鐘。
2. 米飯先蒸熟備用。洋蔥先炒香，加入紅麴醬續炒，再加入1顆蛋拌炒，加入少許胡椒粉調味，最後加入米飯拌炒後起鍋。
3. 先鋪上1張保鮮膜，將雞腿肉展平於上，依續鋪上1張海苔、紅麴炒飯，最後將保鮮膜捲緊，蒸20分鐘後取出。去除保鮮膜並瀝除多餘水分，再淋上熱油至外皮呈金黃色後，切2公分厚段。
4. 芋頭切片油炸酥後撈起，過溝菜蕨、青菜花、紅甜椒汆燙熟後，將作法3.加入擺盤，甜辣醬滴入數滴點綴即可。