

乾燒魚香雞

份量：10 人份

材料:

土雞(光雞)1 隻

綠花椰菜 1/2 顆

蔥 10g

薑 10g

蒜頭 10g

芹菜 10g

調味料:

豆瓣醬 2t

番茄醬 2t

糖 1t

香菇精 1/2t

酒釀 2t

白醋 1T

太白粉 1t

烹調程序

- 1.綠花椰菜切小顆川燙備用。
- 2.蔥、薑、蒜頭、芹菜切末。
- 3.土雞洗淨剝大塊，以 150°C~160°C 中油溫炸約 1-2 分鐘至外皮呈金黃色。
- 4.豆瓣醬、番茄醬、薑、蒜末下鍋爆香，放入糖、香菇精、酒釀、1 斤水，以中小火煮沸，加入炸雞塊後轉小火燜燒 8~10 分鐘。
- 5.起鍋前調入白醋、太白粉水勾芡後，放入芹菜末和蔥末。
- 6.上桌前加入綠花椰菜圍邊即可。

注意事項

- 1.起鍋前加入少許白醋，增加香氣。
- 2.豆瓣醬、番茄醬先炒過可增加香味。