

大廚師:崔麗心

日期:Jan.2 2010

## 八寶封雞腿

材料：

1. 雞腿二隻
2. 蔥末 1 大匙
3. 香菇丁 2 大匙
4. 香腸丁 2 大匙
5. 蝦米丁 1 大匙
6. 糯米飯 3 碗
7. 香菜末

調味料：

1. 醬油 2 大匙
2. 醬油 2 大匙,酒大匙,糖 1 茶匙,白胡椒粉 1/4 茶匙,高湯半杯

作法:

1. 將雞腿抹上 2 大匙醬油後用熱油炸黃(約半分鐘)，待稍涼後剔除大骨，將雞肉向外翻開攤平，每隻腿剝成 4 塊，雞皮向下，平舖在碗中
2. 另起油鍋，炒香蔥末後加入其他材料炒香，將調味料(2)約 2/3 量淋入鍋中,拌勻即熄火，再將糯米飯放入再拌勻
3. 將做法 2 填塞到碗內(雞肉上面),壓緊，再由碗邊淋下剩餘的(2)調味料，即可用大火蒸.30 分鐘
4. 將蒸好的雞腿倒扣在盤中,撒下香菜末即可享用