

大廚師:Mary
日期:July.10 2010

芥末雞

材料:

1. 白條走地雞一隻
2. 香菜 1 把
3. 青蔥 2 把
4. 大料 1 包
5. 芥末粉或芥末醬 (Wasabi)

調味料:鹽,糖,醋,麻油,

做法:

1. 雞和大料包放入鍋裡,放點醬油,少許鹽,及水煮到熟而不爛,取出待涼
2. 香菜,香蔥洗淨切段
3. 芥末粉先用冷水調勻後放入熱水再調勻,待 10 分鐘後加入醋拌勻
4. 把雞用手拆碎加入做法 2 和 3
5. 將所有調味料調勻
6. 在食用前 20 分鐘再把做法 4 和 5 放在一起拌勻