

12.15 我是大廚師 - 麻油雞湯

材料:

台灣米酒(無鹽)

枸杞

薑

紅棗

麻油

雞腿

做法:

- 先將麻油跟薑下去爆香,最好爆的有點乾乾的比較香
- 雞腿切過後過熱水(為什麼?) 這樣湯煮出來比較不會有雞血的渣
- 將過熱水後的雞腿瀝完水後,直接丟入剛剛已經爆的差不多的麻油鍋裡翻炒一下後加入米酒
- 蓋上蓋子悶一下,此舉可以讓雞腿吸收麻油的香跟米酒的甜
- 切記蓋上蓋子後不要去翻動雞腿,否則他們沒喝飽就被你翻來翻去會生氣,生氣了就不好吃了
- 大約 1,2 分鐘後便可以將蓋子打開加入熱水,紅棗,枸杞,開中火悶煮幾分鐘就可以開動了,麻油雞拌飯,拌麵,拌麵線
- 雞腿吸收了麻油跟米酒,所以湯已經夠甜了,不需要加味精,如果味道不夠,加鹽就行,
- 可以加醬油,但事不宜過多,否則會蓋過麻油的香味