

## 8.10 大廚師 - 土豆(馬鈴薯)香菇燒雞腿

### 材料：

大雞腿 1 個  
土豆（馬鈴薯） 2 個  
乾香菇 4 朵  
薑 5 片  
大蒜 5 瓣  
乾紅辣椒 4 根

### 調料：

黃酒 3 湯匙（45ml）  
生抽 4 湯匙（60ml）  
老抽 2 湯匙（30ml）  
鹽 1/2 茶匙（3 克）  
糖 1/2 茶匙（3 克）

### 做法：

- 1.乾香菇沖淨後，放入清水中浸泡軟。雞腿洗淨後剁成 4cm 左右的大塊。土豆去皮切與雞肉大小的塊，放入清水中浸泡，以防止氧化變色。
- 2.鍋中倒入清水，大火煮開後放入雞塊焯燙 2 分鐘，然後撈出沖淨表面浮沫瀝乾備用。
- 3.炒鍋燒熱倒入油，待油 4 成熱時放入薑片，大蒜瓣，和乾紅辣椒炒出香味後，倒入雞塊煸炒 2 分鐘。
- 4.然後倒入土豆塊煸炒幾下，加入老抽，生抽，黃酒和清水，清水的水量要沒過食材的表面，放入香菇用大火煮開。
- 5.蓋上蓋子，改成中火燉煮 20 分鐘左右，打開蓋子，調入鹽和糖攪勻，然後改成大火，將湯汁略收乾即可。