

大廚師:朱老板  
日期:Mar.21 2009

## 上海菜系列—黃燜栗子雞

材料:

1. 連背雞腿 2 隻(洗淨後每隻約切 8 大塊備用)
2. 去皮栗子肉 150g
3. 蔥段少許
4. 薑片少許
5. 上湯 1 杯
6. 芡水

調味料:

清油 2 湯匙,鹽 1/4 茶匙,味精或雞精 1/4 茶匙,糖 1 茶匙,老抽 1/4 茶匙,胡椒粉少許  
料酒少許

做法:

1. 起油鍋爆香蔥段,薑片,下栗子和雞腿炒到雞肉斷紅(沒有血水)之後下料酒炒勻後再下其他調味料,上湯用大火煮滾
2. 煮滾後轉文火,蓋上鍋蓋燜約 5 分鐘到栗子軟熟(栗子軟了會分裂,外型變為較圓潤)
3. 勾薄芡,讓湯汁完全包裹雞腿和栗子
4. 起油鍋再撒點蔥油即可盛盤

\*\*栗子也可用冬筍,冬菇,或芋頭

\*\*蔥油做法-熱油鍋,將蔥放入爆香即可