

09.19 大廚師 - 涼拌雞絲

材料:

黃瓜 雞胸肉 春筍 花生米 雞蛋

蔥 薑 蒜 花椒 麻油 香菜

做法:

1. 雞胸肉飛水（放入花椒、蔥、薑、料酒 大火煮大約二十分鐘）
2. 用手撕成雞絲
3. 黃瓜切絲、春筍切絲
4. 把雞絲放入碗中放入黃瓜絲、春筍絲 少量生抽少量鹽
5. 花生米炒香
6. 雞蛋攤成雞蛋餅，切成雞蛋絲
7. 把花生米、雞蛋絲放入碗中攪拌
8. 香菜用來擺盤