

10.29 大廚師 - 三杯雞

材料:

雞全腿 2-3 支	醬油 一杯
九層塔 1 把	冰糖 適量
麻油 一杯	米酒 半杯
蔥段 適量	高湯 半杯
薑片 適量	

做法:

1. 雞腿剝成塊
2. 熱鍋後倒入一杯麻油
3. 放入薑及一半的蔥段爆香
4. 下雞腿塊翻炒
5. 雞腿塊變色後加入一杯醬油
6. 加入砂糖調製自己適合的口味
7. 翻炒片刻加入米酒及高湯
8. 湯汁煮滾後關小火加蓋悶
9. 起鍋前放入九層塔葉及剩下的蔥段翻炒裝盤