

鮑魚雞煲食譜

材料：

雞腿 4 隻, 鮮鮑魚 2 排 10 隻, 大冬菇 5 隻, 薑 4 片, 紅乾蔥頭 2 個, 蒜頭 4 瓣, 青蔥 2 條,

醃雞調味料：

鹽, 糖, 醬油, 酒, 生粉, 麻油

準備程序：

鮮鮑魚去外殼除去內狀用鹽和生粉刷淨沖洗瀝乾備用, 雞腿斬件用醃料醃數小時, 冬菇浸軟後用一湯匙生粉醃

若 10 分鐘後沖洗瀝乾放入碗中淋一匙油和少許醬油和勻放入鍋蒸 10 分鐘拿出放涼備用

煮法：

先熱鍋放少許油倒入雞煎香金黃然後在中間放薑乾蔥蒜頭爆炒下冬菇晒酒放一湯匙甜麵醬, 蚝油一湯匙, 下滾水一杯蓋鍋以小火煮 10 分鐘開蓋最後放下鮑魚再蓋鍋煮 3 分鐘然後收汁打獻放青蔥段拌勻盛盤