

刺蔥馬告三杯雞 - 簡易圖解食譜

所需材料 Ingredients



中興紅羽1982土雞(切塊)



老薑片



刺蔥葉



馬告(拍碎)



蒜頭



辣椒段



黑麻油



小米酒



醬油



冰糖



1 冷鍋下黑麻油，小火將薑片煸至乾皺捲曲。



2 放入雞肉，中大火煸炒至表面金黃焦香。



3 加入蒜頭、辣椒與拍碎的馬告爆炒出香氣。



4 淋入醬油、小米酒與冰糖，蓋鍋悶煮約10分鐘。



5 開大火收汁至濃稠，熄火前快速拌入刺蔥即可。

