

【藥膳醉雞卷】



材料：

雞扒 1 件 (約 400 克)

醃料

紹興酒 1 湯匙

鹽 1 茶匙

浸汁材料

黨蔘 2 條(切片)

杞子 1 湯匙

圓肉 1 湯匙

浸汁

紹興酒 100 毫升

水 500 毫升

魚露 3 湯匙

做法：

1. 雞扒洗淨，用刀切去較厚部份，然後加入醃料醃30分鐘。
2. 雞扒皮向下，用錫紙捲實並固定至雞卷形狀，然後放在小盤上。
3. 水波爐選「Steam / 純蒸」功能，蒸25分鐘。
4. 浸汁材料用水浸泡15分鐘，然後隔水加入浸汁煮滾後放涼成藥膳汁。
5. 蒸好雞卷後拆去錫紙。把原條雞卷放在藥膳汁中，然後包好，放入雪櫃浸一天入味。
6. 隔天取出雞卷切件即成。