

特式釀童子雞

譚鄭瑛玲著

材料：童子雞 1隻，拖水
冬菇 5隻，浸軟洗淨切條
冬菜 3湯匙，洗淨揸乾水
玫頭豬肉 100克，洗淨切絲
葱 1棵，洗淨切段
羌絲 1湯匙

調味：五香粉 半茶匙
老抽 1湯匙
黃糖,酒 各 半湯匙

醃料：生抽 1茶匙
糖,酒 各 半茶匙

做法：1. 混和調味品，塗於雞身內外。

2. 將醃料加入玫頭豬肉中拌勻，醃約 30 分鐘。

3. 燒熱鑊，落油 1 湯匙，爆香羌絲，炒玫頭豬肉，加入冬菇,冬菜,葱,兜勻釀入童子雞腔內，盛以焗盆，放進 375F 之焗爐內焗約 30 分鐘至熟，即可供食。