

香辣手撕雞

譚鄭瑛玲著

材料：雞胸肉	1 隻
乾粉皮條	1 包, 浸透
味菜	100 克, 浸透, 檳乾, 切幼絲
芝麻	1 湯匙, 炒香
蔥	1 棵, 洗淨切幼絲
芫茜	1 棵, 洗淨摘葉
青瓜	1/2 個, 切條

醃料：鹽 1 茶匙，酒 1/2 茶匙，古月粉 1/2 茶匙，羌 1 塊, 拍鬆

汁料：芝麻醬	2 湯匙
香醋	1 湯匙
熟油	3 湯匙
麻油	1 茶匙
糖	2 湯匙
鹽	1 茶匙
乾蔥頭	3 粒, 去衣, 切碎, 炸香
紅辣椒	2 隻, 切碎

做法：1. 將浸透之粉皮條煮約 8 分鐘，舀出盛碟中。

2. 洗淨雞胸肉，加入醃料，用大火蒸約 20 分鐘至熟，取出用手撕成條狀，放在粉皮條上，再放上味菜, 青瓜, 蔥絲，灑上芝麻，淋上用蒸雞肉原汁混和之汁料，即可上桌供食。