

# 大廚師 3.17 - 麻油雞肉米糕

## 材料:

雞腿 4 隻  
圓糯米 2 杯  
長糯米 2 杯  
蓮子乾 50 克  
栗子乾 50 克  
香菇 6 顆  
醬油 3 大匙  
麻油 1 杯  
米酒 30CC  
薑片. 蔥段  
水 1.5 杯

## 做法:

- 雞腿切塊 – 用薑片. 蔥段. 米酒 川燙後 沖冰水瀝乾備用
- 圓糯米. 長糯米 洗乾淨 泡水 2 小時
- 蓮子乾. 栗子乾 洗乾淨 泡水 待發
- 先用麻油 加薑片 香菇 爆香 之後
- 加入 蓮子乾. 栗子乾 拌炒
- 加入 糯米. 醬油 3 大匙
- 最後加 1.5 杯的水 拌勻 放入 電鍋蒸熟 即可