

7.5 大廚師 — 泰式雞丁

材料：

魚露 50 ml
雞醬 250 ml
醋 50 ml
開水 100 ml
辣油 10 ml
辣椒 5 根
香菜 1 把
Lemom1 顆

做法：

- 先把 Lemon 削皮
- 然後在把以上的東西一起用果汁機扎！
- 準備 2 塊雞胸肉切丁然後用地瓜粉炸兩分鐘
- 熱鍋然後放少許油，放少許蒜末
- 在放剛剛炸的醬 5 大匙，勾點芡
- 在放炸好的雞丁
- 稍微攪拌一下便起鍋
- 在撒少許白芝麻和香菜