

【鹽酥雞扒】



材料：

雞扒 2 件(約 400 克)

蕃薯粉 100 克

調味料：

五香粉 1/2 茶匙

糖 1 茶匙

鹽 1 茶匙

紹興酒 1 茶匙

生抽 2 茶匙

胡椒粉 1/4 茶匙

蒜泥 1 茶匙

胡椒鹽 適量(製成品調味)

做法：

1. 雞扒洗淨抹乾，厚肉部份可輕切一刀，加入調味料，醃 30 分鐘。
2. 將已醃味的雞扒沾上蕃薯粉。
3. 水波爐按「混合烹調/Hybrid」預熱模式，調校至 240°C，按「開始/Start」鍵，預熱水波爐。
4. 準備烤盤及網架。待水波爐預熱完成，將雞扒放在網架，再置於烤盤上，放入水波爐下層，烤焗 20 分鐘。
5. 烤焗完成後，在雞扒上灑少許胡椒鹽即成。