

【臘腸櫻桃木耳蒸雞】



材料：

雞(斬件) 半隻

臘腸 1條

櫻桃木耳 適量

調味料：

糖 1/2茶匙

紹興酒 1茶匙

蠔油 2茶匙

麻油 1茶匙

生粉 1茶匙

海鹽 適量

薑絲 適量

做法：

1. 預先浸透櫻桃木耳，約1小時。
2. 把雞件去內臟，洗淨抹乾，加入醃料拌勻。加入木耳拌勻，略醃。
3. 把原條臘腸放入滾水中氽水，取出抹乾切厚片。

4. 把雞件放入蒸碟攤平擺放，雞件不要重疊擺放，放上臘腸。
5. 蒸碟放於烤盤，置於水波爐下層，按水波爐「蒸氣」模式，蒸25分鐘或至全熟即成。

小貼士：

- (1) 使用水波爐「蒸氣」模式，水箱必須先注滿水。
- (2) 水波爐「蒸氣」烹調為 100°C純蒸，沒有微波，烹調自然更安心。
- (3) 另外，更有 35°C至 95°C定溫蒸氣烹調，可調校溫度，烹調時更得心應手。