



蝦抽蒜香雞

Chicken with Shrimp Soy Sauce

蝦 抽 蒜 香 雞

Chicken with Shrimp Soy Sauce

靚
小
貼
士

用冰鮮雞亦可，因有不少配料，效果一定不錯，且更合家庭主婦的經濟原則。

用料:

鮮雞 半隻
蒜茸 2茶匙
乾蔥茸 2茶匙
香芹粒 2湯匙

醃料:

美味棧鮮雞汁 1茶匙
蛋白 1隻
蒜茸 2茶匙
生粉 1湯匙

汁料:

美味棧鮮蝦抽 2湯匙
美味棧鮮雞汁 1茶匙
美味棧香麻油 少許
砂糖 1/2茶匙
胡椒粉 少許
紹酒 2茶匙
清水 2湯匙

製法:

1. 將鮮雞斬件後，充份洗淨抹乾身，加入醃料充份拌勻醃15分鐘，下鑊中半煎炸至香脆熟透。
2. 下蒜茸、乾蔥茸炒香，放回雞件。
3. 將汁料充份攪勻，分4次逐少加入雞件中，快速兜勻至收汁。
4. 下少許尾油兜炒，伴入香芹粒炒合即成。

Ingredients: Fresh Chicken half pc, Chopped Garlic 2 tsp, Chopped Shallot 2 tsp, Chopped Chinese Celery 2 tsp.

Marinade: Chicken Sauce 1 tsp, Egg White 1 pc, Chopped Garlic 2 tsp, Cornflour 1 tbsp.
Sauce: Shrimp Soy Sauce 2 tbsp, Chicken Sauce 1 tsp, Suagr 1/2 tsp, Dash of Sesame Oil and Pepper, Shaoxing Wine 2 tsp, Water 2 tbsp.

Method:

1. Clean chicken and pat dry. Mix with marinade and set aside for 15 mins. Panfry till cooked and crispy brown.
2. Add garlic and shallot. Fry till brown. Return chicken pieces.
3. Mix sauce. Add in 4 batches to chicken. Stirfry till sauce reduced.
4. Add some oil and fry for a while. Top with chopped chinese celery and serve hot.

