



金雞報喜迎新春

4~6人份

金雞報喜迎新春



桂冠麻油雞炒飯



桂冠麻油雞炒飯2盒、杏鮑菇2支、枸杞少許、香菜適量、花椰菜1朵



雞高湯500cc、太白粉1匙

步驟說明



步驟 1

將所有食材備妥後，將杏鮑菇切片；花椰菜切小朵；枸杞泡水備用



步驟 2

雞高湯放少許的鹽調味，再將杏鮑菇及花椰菜放入川燙後取出備用



步驟 3

杏鮑菇擦乾後撒上太白粉，取扣碗放入保鮮膜後擺入，再放入麻油雞炒飯，放入電鍋蒸熱即可。最後，取出扣入盤子中撒上枸杞及香菜並以花椰菜為邊即可