



京醬雞肉捲 1人份

傳統北京風味，雞肉代替豬肉降低油膩與熱量，濃郁醬汁配上清爽生菜，以富有麥香風味的餅皮包裹起來，多層次味覺享受！



卡好麥香蛋餅皮



雞胸肉 1片、蘿蔓生菜 1顆、水 100cc



甜麵醬120cc、糖2大匙

步驟說明



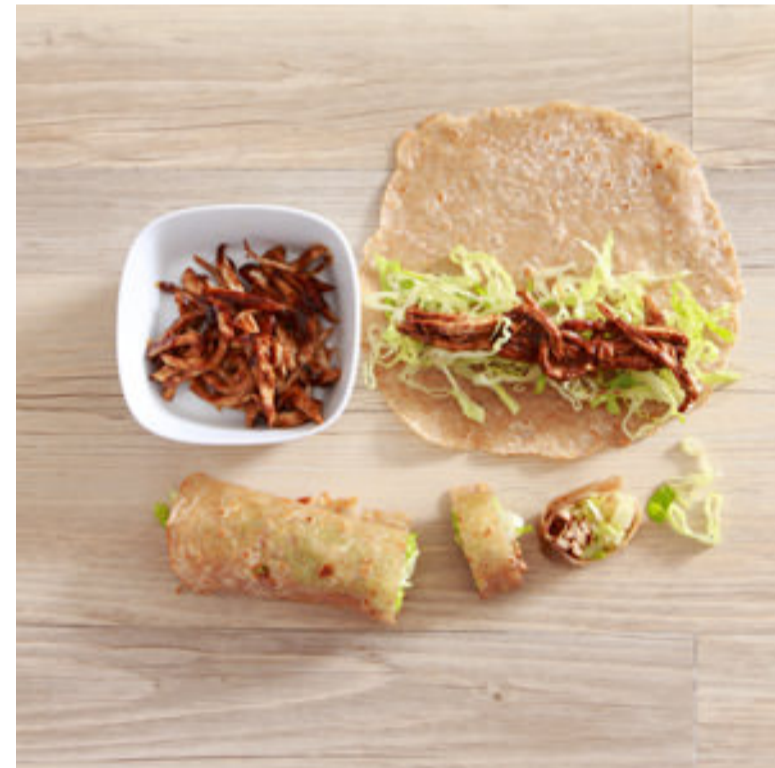
步驟 1

雞胸肉煮熟，待涼切成細絲；生菜切粗條備用。



步驟 2

一大匙油炒香甜麵醬，再放入糖和水煮成濃稠狀，並和雞絲拌勻。



步驟 3

麥香蛋餅皮一面煎成金黃色起鍋，放上適量蘿蔓生菜和京醬雞絲捲起後即可。

小撇步

1. 視甜麵醬鹹度，放入適量糖。 2. 若用帶骨的雞胸或雞腿煮，口感較佳且多汁！