

# 麻油雞

材料：  
土雞肉 (雞腿2支)  
薑片 10片  
麻油 3大匙  
米酒 半罐  
水 少許

調味料：  
鹽 少許  
雞粉 1小匙



## 作法：

1. 土雞肉切塊洗淨備用。
2. 熱鍋，加入麻油，放入薑片以小火爆香至微乾。
3. 放入作法1之雞腿肉炒至顏色變白(雞腿肉半熟)  
加入米酒，煮滾後再加些水轉小火煮約15分鐘  
再加調味料即可關火。