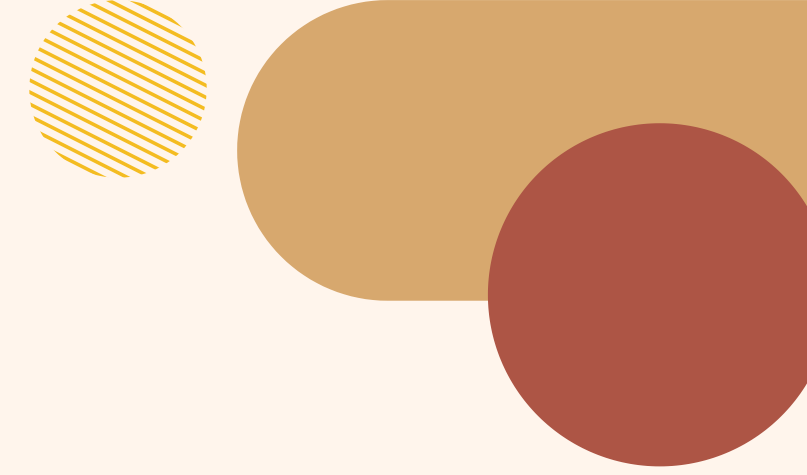
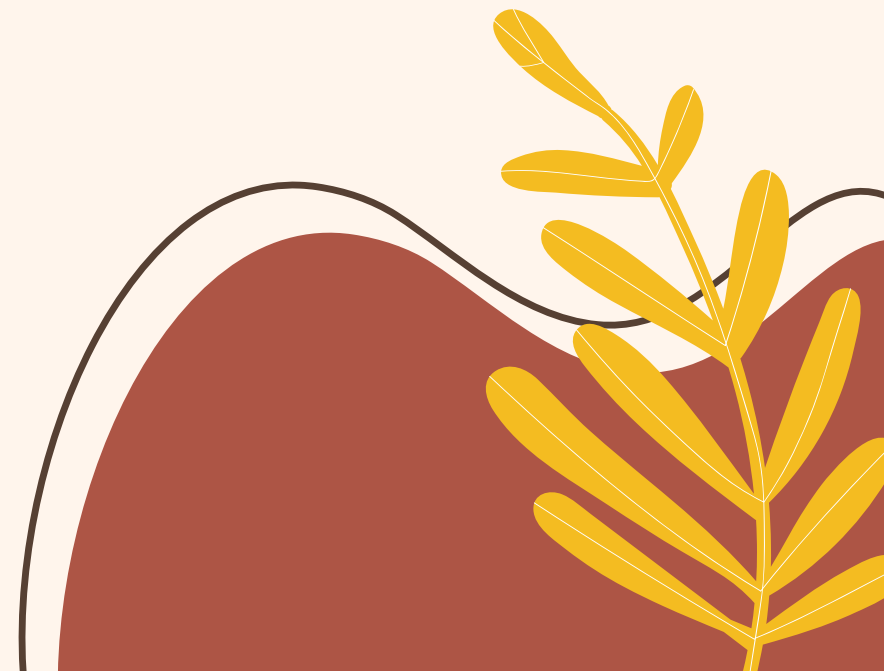




飲食文學-麻油雞



普二乙 33李昀臻

材料



麻油



薑



雞肉



米酒

文學創作

剎那間
雞酒香飄散
廚房傳出爆香的聲音
像是鬧鐘
提醒著我
過年到了

麻油雞

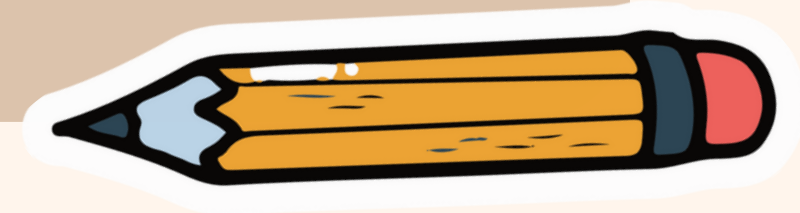


1. 冷鍋時放入麻油
2. 放入薑片爆香
3. 炒至全黃有香味時
4. 將川燙過的雞肉放進去炒
5. 炒好後先加入一點酒，
蓋上鍋蓋悶一下
6. 悶的差不多時，
將剩下的酒全部倒入
7. 最後依個人喜好決定煮的時間

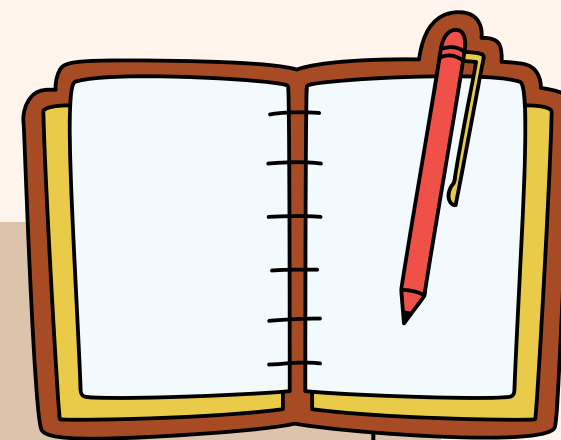


作法

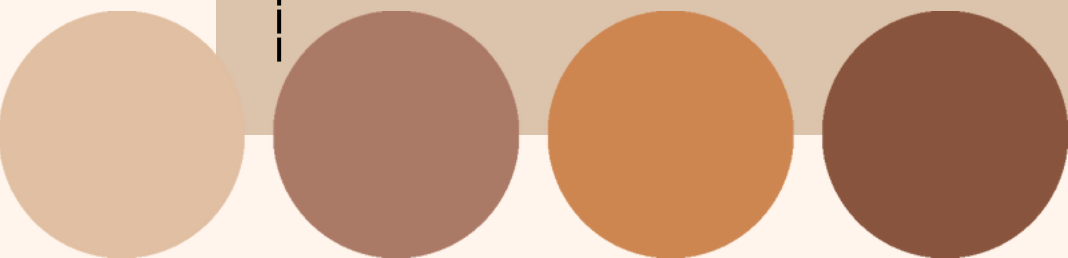
- 
- 冷鍋時放入麻油
 - 放入薑片爆香
 - 炒至金黃有香味時
 - 將川燙過的雞肉放進去
 - 炒好後先加入一點酒，蓋上鍋蓋悶一下
 - 悶的程度差不多時，將剩下的酒全部倒入
 - 最後依個人喜好決定滾的時間



與個人的連結



這道菜雖然很常見，但在我們家可以說是只要有節日或家人聚在一起的時候，就會有這道菜的出現。雞酒是全家人最愛吃的，雖然大家都會煮，但阿嬤調的味道是最正宗的。



THANK YOU
SO MUCH!

