



飲食文學

箭筍雞湯

普二乙 04 李祈祐

指導老師:鄭名棋



材料

- 箭筍
- 雞肉



調味料

- 鹽巴
- 米酒 (紅標)



箭筍

雞肉

雞

湯

材料：箭筍
雞肉
米酒
清水
調味料：鹽巴

step: one

將食材拿出

two

將雞肉川燙去血水

three

箭筍切成段

four

將全部食材入鍋，加入米酒再加

five

進電鍋外鍋一杯半的水跳起

six

加入調味料

seven

完成



步驟

step:



ONE

將食材取出

TWO

將雞肉川燙去血水

THREE

筍筍切成段

FOUR

將全部食材入鍋 加入米酒 再加水

FIRE

進電鍋外鍋一杯半的水跳起

SIX

加入調味料

SEVEN

完成

祖孫情

這道美食讓我想起與阿嬤騎著小摩托去山上採集箭筍一直到下山剝箭筍及抓雞的過程，那在這過程中我比較喜歡的部分剝箭筍的這個環節，因為我的家庭是屬於大家庭的類型，所以就可以看到全家大小聚在一起剝箭筍在過程中提起家人中的往事及趣事，讓大家笑得合不攏嘴，那有時阿嬤在煮箭筍湯的過程中，我就會躡手躡腳的偷偷關注他的一舉一動，因為有時煮完菜後臉就會像蘋果一樣紅(酒醉)，這時便開始他的才能，把大家弄得很開心，那我的阿嬤是我的開心果也是我的阿基師，也是我心目中的鳳飛飛。



THANKYOU