

香檸雞醃醬

備料	做法
<p>1.雞丁 1.25kg 2.沙拉油 30g 3.黑胡椒(粗)1/4 大匙 4.義大利香料 1 大匙 5.芥末子 1 大匙 6.匈牙利紅椒粉 1 大匙 7.鹽 3g</p> 	<p>1. 雞胸半副開半(厚度一致)。</p>  <p>2. 鹽巴適量塗抹雞胸兩面。 切成 2x3 丁狀。</p> <p>3. 加入芥子、紅椒粉、香料、黑胡椒、油將料跟肌肉濕潤混合。</p> <p>4. 抓捏按摩 3 分鐘，包袋醃一天。</p> 