

# 香檸雞腌醬

備料	做法
<ol style="list-style-type: none"><li>1. 雞丁 1.25kg</li><li>2. 沙拉油 60g</li><li>3. 金吉 2 粒</li><li>4. 檸檬 1 大顆</li><li>5. 玫瑰鹽 3g</li><li>6. 黑胡椒(細) 2g</li><li>7. 黑胡椒(粗) 2g</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 雞丁切適當大小，建議 2x3 公分最好。</li><li>2. 調味料先用小碗講配料調勻。試口味。(檸檬酸甜不一，以現場試口味為準，應該可以吃出先金吉後檸檬的層次感)</li><li>3. 醬料倒入雞丁至中，用手輕輕按摩雞丁並讓醬料充分融入雞丁。攪拌按摩大約 3 分鐘。</li><li>4. 放入冰藏至少 30 分鐘。</li></ol>