**香檸雞醃醬**

|  |  |
| --- | --- |
| **備料** | **做法** |
| 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 | 1. 雞胸半副開半(厚度一致)。      1. 鹽巴適量塗抹雞胸兩面。切成2x3丁狀。 2. 加入芥子、紅椒粉、香料、黑胡椒、油將料跟肌肉濕潤混合。 3. 抓捏按摩3分鐘，包袋醃一天。 |