**香檸雞醃醬**

|  |  |
| --- | --- |
| **備料** | **做法** |
| 1. 雞丁 1.25kg 2. 沙拉油 60g 3. 金吉 2粒 4. 檸檬 1大顆 5. 玫瑰鹽 3g 6. 黑胡椒(細) 2g 7. 黑胡椒(粗) 2g | 1. 雞丁切適當大小，建議2x3公分最好。  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)  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。  4.放入冰藏至少30分鐘。 |