



我們的服務時，代表你同意[Cookie政策](#)和[使用條款](#)。

接受



左宗棠雞

#金廚獎 適合過年年菜、宴客.. 好吃又體面的料理 酸！甜！香！辣！ 滋味不輸給韓式炸雞唷...



i♥beauty 愛料理

預備食材

無骨雞腿肉 3 片

小黃瓜 1 條

蔥絲 適量

蒜片 3 瓣

辣椒 3-4 根

太白粉水 少許

香油 少許

綜合調味料

醬油 2 大匙

蕃茄醬 3 大匙

糖 3 大匙

白醋 3 大匙

水 3 大匙

蒜末 1 瓣

醃料

醬油 1 大匙

酒 1 大匙

太白粉 1 大匙

步驟

- 1 綜合調味料拌勻備用，蔥絲、蒜片、辣椒去籽備用（蔥絲先泡過冰開水可去除辛辣也可使蔥絲卷曲，使用前瀝乾水份即可）



- 2 雞腿肉切塊加入醃料醃10分鐘上色即可（若你的雞腿肉比較少，記得醃料和綜合調味料的份量要斟酌減量）



- 3 醃好的雞腿肉，入油鍋中炸至金黃，瀝乾油分備用

胡椒粉 適量

蛋 1/2 顆

油 2 大匙



- 4 [1] 少許油煸香蒜片至微黃取出備用 [2] 原鍋續煸香辣椒片（辣椒去籽，只取辣椒的香氣微微的辣度就好，怕辣的人就放少一點） [3] 倒入綜合調味料小火煮沸 [4] 以太白粉水勾芡至自己喜愛的濃稠度



- 5 滴入適量香油放入雞塊、蒜片，馬上熄火拌勻即可



- 6 起鍋後盛放至小黃瓜片盤飾中間，擺上蔥絲，灑上白芝麻即可（白芝麻可有可無）

