

炸鸡和玉米鸡蛋羹



◆ 炸鸡

材料(4人份)

材料 (4人份)

鸡腿肉 400 克
鸡蛋 2 个
小麦粉 适量
色拉油 适量

<汤汁>
蛋黄酱 1 杯(100 克)
圆葱 50 克
醋泡的黄瓜 50 克
煮鸡蛋 1 个
香菜 1 大勺
柠檬汁 10cc

<醋汁>
醋 70cc
砂糖 50cc(50 克)
酒 35cc
盐 约 1 小勺
酱油 1/2 大勺

【 作 法 】

[汤 汁]

1. 把鸡蛋煮熟。
2. 把圆葱切成丁。(为了除去苦味,将切好的圆葱泡在水里)
3. 将醋泡黄瓜,香菜,煮鸡蛋切成丁。
4. 把圆葱捞出来,除掉水分,再放入蛋黄酱和其他材料一起搅拌。
5. 最后浇上柠檬汁。

[醋 汁]

将所有的材料搅拌在一起,点火。砂糖融化的差不多时,停火。

[炸 鸡]

1. 将鸡肉切成易入口的大小,撒上调味盐。
2. 鸡肉裹上小麦粉,把鸡蛋打好,再裹上鸡蛋,用中火炸。
3. 鸡肉一旦炸好,马上在醋汁上转一圈,让鸡肉入味。
4. 装在盘中,在已入味的鸡肉上浇上汤汁。

玉米鸡蛋羹

材料(8人份)

水	5 杯
中华汤的粉状底料	4 小勺
酒	1 大勺
盐	1 小勺
玉米 (糊状的)	1 罐(450 克)
鸡蛋	2 个(打好)
水豆粉	1 大勺
盐, 胡椒	少许

【 作 法 】

1. 水里放进中华汤的粉状底料, 酒, 盐, 然后将其煮开。
2. 煮沸腾之后, 放入玉米, 再煮开。
3. 煮沸腾之后, 再放入水状的水豆粉。
4. 边搅边放入鸡蛋。 准备好一双筷子, 顺着筷子将鸡蛋倒入锅里。
5. 用调味盐调好味。