桔利仙草麻糬

雪耳燕窩

桔雞慶豐年

◤材　料◢

雞腿2隻，柑桔汁1杯，酒、粗砂糖、醬油、麥芽糖、沙拉油各少許。

◤醃雞料◢

柑桔汁1杯、蛋1個、鹽1/2小匙。

◤做　法◢

1. 雞腿去骨切成塊，加入醃雞料醃20分鐘，放入150℃油鍋炸90秒取出。
2. 鍋中放1大匙油，加粗砂糖，待糖溶解變金黃色後，加入柑桔汁、麥芽糖、醬油、酒，再放入炸好的雞肉用火燜20分鐘，見湯汁收稠、發亮後起鍋。
3. 將 2.裝盤即成。