創意菜

御閣園餐廳

參賽者：鄭香江、鄭貴文

橙姿翩翩

材　料　雞胸肉300公克、蘆筍4支。

調味料　太白粉2大匙，柳橙汁3大匙，糖、醋適量。

做　法

1. 雞胸肉洗淨切片，加鹽、太白粉拌勻醃10分鐘。
2. 油鍋燒熱，將醃好的雞胸肉片沾太白粉過油後撈出備用。
3. 蘆筍切段後川燙備用。
4. 調味料煮開，加入蘆筍、雞肉片煮至汁快收乾即可。