

熱 量	粗蛋白	粗脂肪	碳水化合物	鈉
938 (kcal)	83 (g)	59 (g)	17 (g)	1,572 (mg)

桃映會如意

6人份



材 料

去骨雞腿300g、豬梅花120g、
綠竹筍丁150g、筍片300g、
紅茶少許

調 味 料

鹽1.25小匙

作 法

1. 豬梅花肉剁碎、加筍丁、少許鹽調味，用雞腿包成捲（外裹錫箔紙）入蒸籠蒸30分備用。
2. 冷水加雞骨熬煮約20分鐘再加入筍片熬煮。
3. 取70-80℃熱水約500cc泡紅茶5分鐘以上，取茶湯倒入筍片雞湯中煮滾即可。
4. 將作法1雞腿捲切約1公分厚塊，排入湯碗中，沖上紅茶筍片雞湯即可。