

季軍

材 料

雞胸肉	6塊
小番茄	4個
地瓜粉	1小包

調味料

醬油	1小碗
蒜仁	70公克
辣椒	1條
薑	2片
酒	2小匙
水	6碗

醬汁

白醋	1碗
醬油	半碗
糖	半碗
麻油	1大匙
蒜末	1小匙
辣椒末	1小匙
蔥末	1根



糖醋雞

作 法

1. 雞胸肉下油鍋炸至金黃色起鍋，加入調味料滷約40分鐘；撈起沾上地瓜粉再入鍋炸至金黃色切塊盤飾。
2. 白醋入鍋＋醬油＋糖溶解離鍋冷卻，再加入麻油、蒜末、辣椒末、蔥末拌勻成沾醬汁。