

低溫燉嫩雞

雞肉

chicken breast (skinless boneless)

X ~200 克

藥材：

Herb:

黃芪

astragalus

X 10 克

升麻

cohosh

X 10 克

梔子

gardenia

X 10 克

枸杞子

wolfberry

X 15 克

低溫燉嫩雞

調味料：

Seasoning:

鹽

salt

x

½ 茶匙

麻油

sesame seed oil

x

1 茶匙

頭抽

premium soy sauce

x

1 茶匙

紹興酒

Shaoxing Rice Wine

x

1 茶匙

山茶油 (分開用)

camellia oil (divided)

x

4 湯匙

生粉

cornstarch

x

½ 茶匙

低溫燉嫩雞

醬汁:

煮雞汁

頭抽

紹興酒

生粉

裝飾:

紫蘇葉

開心果

Sauce:

chicken cooking liquid

premium soy sauce

Shaoxing Rice Wine

cornstarch

Garnish:

basil leaves

pistachio

x

x

x

1 茶匙

1 湯匙

½ 茶匙