

# 香滑豉汁蒸雞 豉汁蒸雞



材料

雞 1 隻 (約 1.5 磅)

豉汁 2 湯匙

鹽 1 茶匙 (\*^o^\*)

做法

1. 將雞洗淨，抹乾。

2. 將豉汁和鹽混合。

3. 將 4 湯匙

豉汁塗在雞身上。

4. 豉汁 100cc

5. 豉汁 50cc

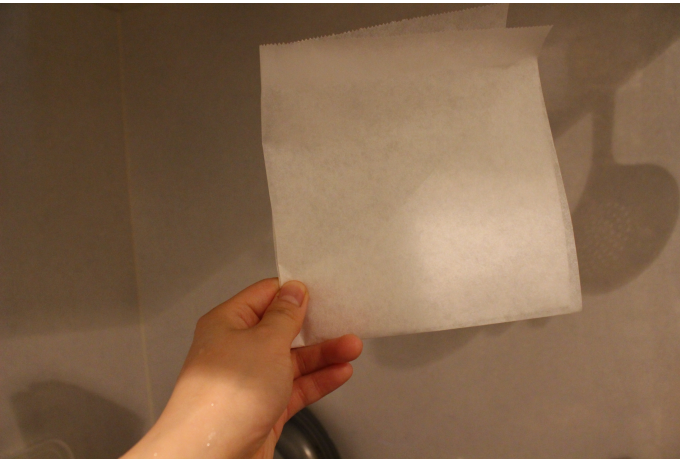
6. 豉汁 3 湯匙

1. 準備する材料

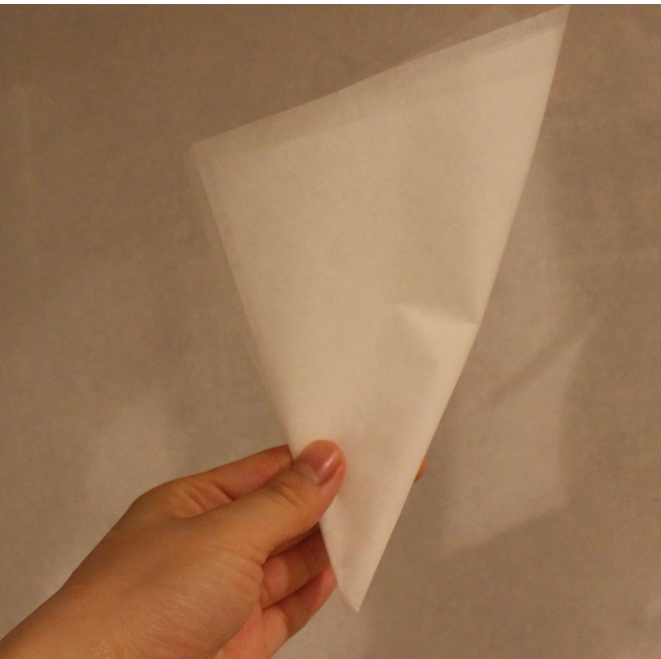
紙 (100cc) 1枚、糸 (50cc 程度の糸を3本程度)  
糸を紙の中心に10cm程度縫い込む

糸を紙の中心に10cm程度縫い込む

糸を紙の中心に10cm程度縫い込む



糸を紙の中心に10cm程度縫い込む



糸を紙の中心に10cm程度縫い込む



□□□□□□□□



□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□



□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

