

# 香滑豉汁蒸滑鸡 豉汁蒸滑鸡 豉汁蒸滑鸡



豉汁蒸滑鸡 (\*^o^\*)

豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡

豉汁蒸滑鸡

豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡

豉汁蒸滑鸡 (300g)

(A) 豉汁蒸滑鸡 1

(A) 豉汁蒸滑鸡

豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡

豉汁蒸滑鸡 150g

(B) 豉汁蒸滑鸡 1.5

(B) 豉汁蒸滑鸡 1

(B) 豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡

豉汁蒸滑鸡豉汁蒸滑鸡 豉汁 1

雞肉切塊 備用

將雞肉放入滾水中焯水，水滾後煮約5分鐘，撈起沖淨，備用。

(A) 將焯好的雞肉放入滾水中，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK



將焯好的雞肉放入滾水中，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK



將焯好的雞肉放入滾水中，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK



將焯好的雞肉放入滾水中，加入薑片、蔥段、料酒，大火煮開後轉中火煮約15分鐘，OK



~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~1~~~~~

~~~~~♪

~~~~~ (\*^o^\*)~~~~~  
~~~~~♪~~~~~♥~~~~~2~3~~~~~  
~~~~~  
~~~~~ - ~~~~~...