

菜名：香煎嫩雞北極熊刈包

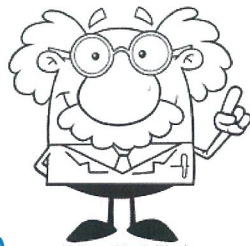
準備什麼？

松露醬油兩大匙，新疆孜然風味粉少許，蒜頭三顆 鹽黑胡椒適量
去骨雞腿肉兩隻，紅蘿蔔一條，綠豆芽一大把，蛋三顆，小黃瓜一條
石家刈包皮 X8
巧克力醬少許



如何做？

- 1) 將雞腿肉用松露醬油和風味粉醃漬約 1 小時
- 2) 紅蘿蔔刨絲，蒜頭切末爆香，加入紅蘿蔔絲快速拌炒約 3 分鐘後加鹽少許後盛起
- 3) 豆芽菜洗淨，去頭尾，蒜末爆香後，加入豆芽菜快速拌炒約 2 分鐘，加鹽及少許黑胡椒後盛起
- 4) 將三顆蛋打勻，熱油鍋，將但煎成薄蛋皮，放涼後，用剪刀剪成蛋絲
- 5) 小黃瓜洗淨，切成薄片
- 6) 刈包皮放入電鍋蒸約 2 分鐘
- 7) 將醃好的雞腿排，放入油鍋，兩面約煎 3-5 分鐘，稍微放涼後，切塊
- 8) 用筷子沾巧克力醬，在刈包上，劃出可愛的北極熊臉
- 9) 以上所有熟食分別裝盤，依個人喜好，包成營養美味的割包



© Can Stock Photo

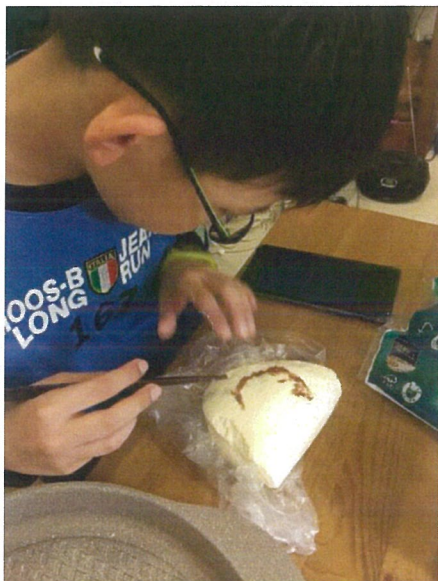
好味 MEMO

- *雞腿肉要醃漬 1 小時才會入味
- *煎雞腿時，要先煎有雞皮的那一面，用雞肉原有的油脂煎，會特別香
不要翻來翻去，一面煎好再煎另一面
- *豆芽菜不要炒太久，才能保持清脆的口感
- *蛋皮最好用不沾皮底鍋煎
- *不要將菜汁盛到盤中，以免刈包皮會濕軟，影響口感

大廚上菜



43

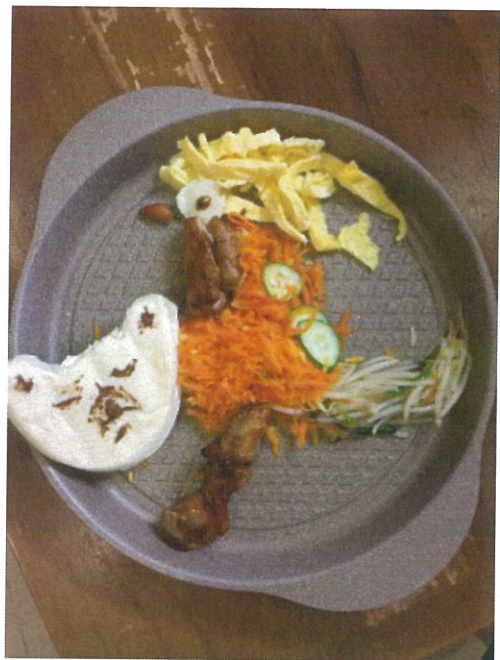


WHY 刈包

選擇 刈包 作為這次的主題是因為它代表著中國傳統美食之一,象徵財富滿滿事事順心!!!藉此讓川普了解並享用這個別具意義的“中式漢堡”!!同時也祝福美國經濟一路發!

(「刈包」,是用一個長得像錢包的饅頭,因其形狀像一個飽滿的錢包,取其財富滿足的喻意。此外,「刈包」形相上象徵老虎的嘴型,從外形上看就好像老虎咬著一塊豬肉,所以又叫做「虎咬豬」。在尾牙時吃「虎咬豬」,象徵意義就是將一整年不好的全部把它吃掉,煙消雲散,迎接來年事事順利。)

我們改良了傳統的油膩重鹹口味,以香噴噴的香煎雞腿肉取代肥滋滋的五花滷肉;以清爽健康的蔬菜取代鹹菜和花生粉!紅蘿蔔的清甜,蛋絲的軟嫩,小黃瓜與豆芽菜的爽脆口感,吃起來健康又美味!



WHY 金雞擺盤

川普和一種大陸特有鳥種紅腹錦雞(照片右側)撞臉,一頭金色的頭髮,甚至連表情都有幾分神似,大陸人戲稱“川普雞”

以色彩鮮明的配菜排列成金雞圖案,不僅色香味俱全,令人食指大動,更希望川普看了之後,能露出會心一笑!

WHY 北極熊圖案刈包

川普質疑氣候變遷是假議題,他宣布美國退出攸關與預防氣候變遷的“巴黎氣候公約”我們藉由北極熊的圖案,提醒川普地球暖化決不是騙局,北極熊已經快要沒有家了!請川普不要只是追求“讓美國再次偉大”,而應該要提升眼界到“讓我們的地球再次偉大”!

+3



+

心得小卡

可以自己做出可口美味的餐點與家人分享，大家都吃得津津有味，

我覺得很得意也很開心。我希望下次有更多的

機會作創意料理給大家吃!! \(>-<)/