

# 地方農特產品創意料理

## 枸杞雞肉捲

材 料：雞腿550公克、枸杞30公克

調味料：鹽、胡椒粉各適量

醃 料：鹽、酒、香油各適量

- 作 法：
1. 將雞腿去骨放入醃料30分鐘後備用。
  2. 枸杞與調味料一起燒開待涼備用。
  3. 取一張保鮮膜置底，雞腿肉攤開後捲起，外層再用保鮮膜捲起，入鍋中大火蒸20分鐘，稍涼後切片排盤，在淋上淋汁即可食用。

