

## 地方農特產品創意料理



### 酒釀紅糟醉雞

材 料：土雞1,800公克、糯米1,000公克、紅糟米150公克、米酒3瓶

調味料：鹽少許

- 作 法：1.紅糟製作：先將糯米煮熟放冷，再與紅糟米一起拌勻，放置1星期。
- 2.土雞煮熟放涼，切小塊後浸泡在紅糟(1)裡3天，即可食用；也可放入鍋內以小火慢煮10分鐘。

花蓮市農會家政班