



柚絲紅糟雞柳

★ 材料：

雞胸肉600公克、柚肉600公克、調味料【（1）鹽、味精、胡椒粉各少許、蛋白1/2個、太白粉1湯匙（2）紅糟2湯匙、水3湯匙、糖、太白粉各1茶匙】

★ 做法：

- 1.雞胸肉切1公分條狀，用調味料（1）醃15分鐘。
- 2.起油鍋將雞胸肉過油後，將調味料（2）調勻入鍋炒香，再將雞胸肉下鍋炒至沾滿醬汁，起鍋前放入柚肉絲即可。

花蓮縣瑞穗鄉農會田邊美食班 製作