



山藥辣味雞丁

★材料：山藥半斤，雞胸肉6兩。 調味料：醬油1茶匙，酒1湯匙，大蒜3粒，紅辣椒2支，香菜1兩，太白粉2湯匙，糖1湯匙。

★作法：1.雞胸肉切丁以醬油、酒醃10分鐘，沾好太白粉入油鍋炸熟。2.山藥切丁並炸熟。3.紅辣椒切段，香菜切碎，蒜拍碎。4.爆香辣椒、蒜加入雞丁，倒入調味料拌炒，最後加入山藥及香菜快炒，即可起鍋。



山藥雞蛋湯

★材料：山藥半斤、蛋1個、蔥1支、蕃茄1個、麻油1茶匙、高湯5杯。 調味料：鹽1茶匙。

★作法：1.山藥切滾刀塊，雞蛋打散，蔥切珠，蕃茄切塊。2.山藥、蕃茄入高湯鍋中煮滾5分鐘，調味並淋入蛋汁，最後下蔥珠，滴上麻油即可。