

歐式香檸芥末烤雞



微辣，
帶有檸檬及芥末籽的清香，
清爽不油膩的歐風料理。

材料

歐式香檸芥末烤雞

春雞 1隻(約500g)



紅椒檸檬浸漬粉 15g

水 85ml

洋蔥碎 25g

芥末籽醬 15g

白酒 25ml

製程

歐式香檸芥末烤雞

- 1.紅椒檸檬浸漬粉與其他材料混合均勻
- 2.春雞以<步驟1>之醃漬液中，醃漬至少4小時，並確認春雞醃漬入味。若醃漬液無法完全覆蓋春雞，可每半小時翻面放置，確保每一面都有充分醃漬
- 3.烤箱預熱後，放上切片時蔬，灑上少許鹽及胡椒粉
- 4.將醃漬好的春雞放入烤箱，烤約20分鐘至熟即可

誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw