

## 橙汁宮保雞丁



酥脆雞腿肉淋上特製醬汁，多層次辛辣香氣，微酸帶甜的橙汁醬聚發酵濃果香，入口嚼勁十足～

### 材料

#### 雞腿醃漬

- 去骨雞腿肉 400g
-  卡拉炸雞粉 10g
-  A.Ta沙漠湖鹽 1.5g
-  健美鮮 1g
- 米酒 少許
- 水 20g

#### 橙汁醬

- 黑醋 20g
- 白醋 13g
-  A.Ta沙漠湖鹽 2g
- 白糖 28g
- 柳橙 2個

#### 其它炒料

- 宮保辣椒 3根
- 花椒粒 約15粒
- 蒜碎 2g
- 蔥段 20g

### 製程

#### 雞腿醃漬

- 雞腿肉切小塊後洗淨瀝乾，加入A.Ta沙漠湖鹽、健美鮮、米酒及水，混拌均勻後醃漬30分鐘。入味後，加入卡拉炸雞粉拌勻，入油鍋炸至金黃熟透備用。

#### 橙汁醬

- 將柳橙榨汁後，加入其他材料煮滾略做收汁後備用

#### 其它炒料

- 熱鍋後倒入沙拉油，將辣椒、花椒粒小米爆香，再加入蒜碎、蔥段炒香，再將橙汁醬倒入，微滾後將炸好的雞腿肉拌勻，即可盛盤。



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](mailto:service@sunfont.com.tw)