

BLACK PEPPER CHICKEN

黑胡椒鸡



扫一扫，
游览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- | | |
|-----------|------|
| 1) 鸡柳或鸡腿肉 | 300克 |
| 2) 洋葱粗条 | 50克 |
| 3) 蒜茸 | 50克 |
| 4) 牛油 | 60克 |
| 5) 生抽 | 5克 |
| 6) 老抽 | 5克 |
| 7) 清水 | 200克 |
| 5) 爱。食。录。 | 1包 |

黑胡椒螃蟹料包

烹饪步骤：

- 1) 将牛油放入锅中融化。
- 2) 加入蒜茸，洋葱条 炒至金黄。
- 3) 加入爱。食。录。黑胡椒螃蟹料包，炒出香味。
- 4) 加入预备好的鸡柳，稍微翻炒。
- 5) 加入预备好的清水，生抽，老抽。
- 6) 盖上锅盖，转中火 焖煮5分钟。
- 7) 收干酱汁，装盘即可。

贴士：

爱。食。录。黑胡椒螃蟹料包
也可以使用其他海鲜类比如
鲜虾，肉和意大利面。

珍