

香菇雞肉粥



份量: 4
烹飪時間: 60 分鐘

作法

1. 將白米淘洗3次，直到洗米水大致清澈。
 2. 將白米、水、雞粉與薑絲一起放入鍋中。
 3. 大火煮滾後轉中小火煨煮。
 4. 蓋上鍋蓋並留點縫隙，熬煮 45 至 60 分鐘直到粥體綿密，期間記得偶爾攪拌。若粥變得過於濃稠，可適量加入熱水調整。
 5. 在熬粥的同時：
 - a. 將香菇去蒂後切成薄片。
 - b. 雞肉切成約 $\frac{1}{4}$ 吋的小丁。加入紹興酒、香菇素蠔油、糖及玉米澱粉抓勻，醃製 30 分鐘入味。
 6. 在粥熬好前的 15 分鐘，將醃好的雞肉加入鍋中並烹煮 8 至 10 分鐘，直到雞肉完全熟透。熬煮期間偶爾攪拌一下。
 7. 接著放入香菇片，繼續煨煮到香菇變軟。
- ### 盛碗上桌：
8. 均勻攪拌，讓米粒稍微分散，使粥的口感更滑順。若質地太濃稠，可適度添加熱水調整。最後淋上香油拌勻。
 9. 將粥盛入碗中，並灑上蔥花和油蔥酥點綴。

食材

2/3 杯	長米 (又稱秈米)
5 杯	水
2 大匙	雞粉
15 克	薑絲
1 杯	香菇 (切片)
136 克	去骨雞腿肉 (切片)
0.5 小匙	紹興酒
1 小匙	香菇素蠔油
0.5 小匙	糖
0.5 小匙	玉米澱粉
0.5 小匙	香油
1 大匙	蔥花
0.5 杯	油蔥酥