



## 宫保酱鸡



### 莊记酱料

- 莊记宫保酱
- 莊记上等生抽王
- 莊记纯麻油

### 材料

- 莊记宫保酱 ½罐
- 莊记纯麻油 2汤匙
- 莊记上等生抽王 1汤匙
- 食用油 2汤匙
- 水 1汤匙
- 玉米粉 2茶匙
- 鸡丁 500克
- 腰果 100克
- 辣椒干 20克
- 姜(切薄片) 6片
- 青葱 2根
- 丁香大蒜(切片) 2瓣

### 烹调方法 (4人份) :

1. 用**莊记上等生抽王**，**莊记纯麻油**和玉米粉将鸡丁腌制 10 分钟，再用热油将鸡丁炒 2-3 分钟。
2. 拿起沥干油，待用。
3. 将辣椒干炒至褐色，再加入姜片和蒜瓣翻炒至香味溢出。
4. 加入鸡丁、腰果和青葱一起伴炒。
5. 再加入**莊记宫保酱**拌匀。
6. 将鸡丁翻炒至熟，即可上桌。

