



新加坡驰名海南鸡饭



莊记醬料

- 莊记海南鸡饭配料
- 莊记上等老抽王
- 莊记鸡肉醬
- 莊记上等鲜蒜姜辣椒

材料 A (鸡饭)

- 莊记海南鸡饭配料 250 克
- 泰国香米 1 公斤/8 米杯
- 水 1.2 公斤

材料 B (鸡肉)

- 莊记鸡肉醬 150 毫升
- 莊记上等鲜蒜姜辣椒
- 莊记上等老抽王
- 鸡 1.5 公斤

烹调方法 (6至8人份)

海南鸡饭

1. 将**材料 A** 混合搅拌均匀。
2. 放进电饭锅里煮。
3. 待饭煮熟后，搅拌均匀。上桌前，再让饭搁置饭锅中 10 分钟。

海南鸡

1. 用热水将鸡慢煮至 20 分钟。
2. 将鸡取出后，浸入冷水至 10 分钟。
3. 将鸡肉切块，淋上莊记鸡肉醬。
4. 以**莊记上等老抽王**及**莊记上等鲜蒜姜辣椒**作为蘸醬，与鸡饭一起上桌。

