

MOON 滿貫廳

荔蓉香酥鴨

材料 <u>Ingredients</u>	份量 <u>Quantity</u>	荔蓉調味料 <u>Seasoning</u>	份量 <u>Quantity</u>
光鴨仔	600 克	鹽	1/4 茶匙
芋頭	340 克	糖	1/4 茶匙
鹹蛋黃	20 克	雞粉	1/2 茶匙
豬油	120 克		
熟澄麵	300 克	炆鴨醬調味料 <u>Seasoning</u>	份量 <u>Quantity</u>
		陳皮	少許
		薑	少許
		葱	少許
		生抽	40 克
		蠔油	60 克
		冰糖	30 克
		雞粉	1 茶匙
		鹽	1/2 茶匙

製作過程：

步驟一：

- 先將鴨仔洗淨、索乾水份、用老抽上色；
- 燒好猛油將上好色後的鴨略炸至金黃色；
- 炸好的鴨以炆鴨醬料調味、用慢火炆約 2.5 小時、將炆好鴨仔拆備用。

步驟二：

- 芋頭先去皮洗淨、然後蒸至淋身、大約 40 分鐘；
- 將蒸好芋頭壓碎、再放荔蓉調味料、搓至均勻及軟滑、而沒有粒狀
- 將搓好的芋蓉平均釀在鴨仔內。

步驟四：

- 起油鑊燒至約 200°C、再將鴨仔落鑊炸至金黃色；
- 用刀切成件即可。