

創意獎

## 芋香雞飽

### 材料

土雞 1 隻  
芋頭 2 個  
米粉 100 公克  
胡蘿蔔 1 條  
木耳 50 公克

### 調味料

醬油 2 湯匙  
鹽 1 湯匙  
味素 少許

### 做法

1. 土雞去骨洗好備用。
2. 胡蘿蔔切絲加少許鹽醃片刻，瀝乾水份。  
木耳切絲川燙撈起。
3. 芋頭去皮刨絲略炸備用。
4. 米粉浸水後 5 分鐘撈起，加入做法 (2)、  
(3) 料及調味料拌勻。
5. 塞入雞腹中蒸 2 小時即可上桌。

