



# 大吉大利

## 串烧鸡柳配刈包

### 财亨通

## 材料

### 腌料

鸡腿肉切9片	2000 克
辣椒干粉	20 克
辣椒粉	40 克
黄姜粉	10 克
红色素	2 克
葱头茸	200 克
蒜茸	200 克
香茅茸	200 克
家乐酸柑粉	10 克
家乐鸡精粉	40 克
妳的採美白玉酱	800 克



### 薄荷酱

妳的採美白玉酱	200 克
家乐酸柑粉	5 克
薄荷叶	80 克



### 佐料

青瓜片  
生菜

### 做法

将腌料混合好腌制24小时, 将腌好的鸡用165度烤大约20分钟, 待用。将薄荷酱材料倒入搅拌机内搅至幼细即可。将烤好的鸡肉配上佐料, 薄荷酱和刈包即可食用。

## ROASTED CHICKEN with LOTUS BUN

### MARINADE

Chicken Chop (9-piece-cut)	2000 gm
Chilli Flakes	20 gm
Chilli Powder	40 gm
Turmeric Powder	10 gm
Red Colouring	2 gm
Shallot (blend to paste)	200 gm
Ginger (blend to paste)	200 gm
Lemongrass (blend to paste)	200 gm
Knorr Lime Flavoured Powder	10 gm
Knorr Chicken Stock	40 gm
Lady's Choice Real Mayonnaise	800 gm



### LOTUS BUN: MINT SAUCE

Lady's Choice Real Mayonnaise	200 gm
Knorr Lime Flavoured Powder	5 gm
Mint Leaf (chopped)	80 gm



### CONDIMENT

Cucumber (sliced)  
Romaine Lettuce

## METHOD

### MARINADE

Mix all ingredients for **Marinade** and allow chicken to marinate for approximately 24 hours. Roast in pre-heated oven at 165°C for approximately 20 minutes.

### MINT SAUCE

Mix all ingredients together and blend until fine and use as required.