





# 闻鸡起舞

# 庆

# 丰年

牛奶花胶炖乌鸡

## 材料

乌骨鸡一只 (全鸡或剖块均可)	1 公斤
花胶 (已浸发、煨煮过)	250 克
全脂鲜奶	400 克
枸杞(泡软)	5 克

## 高汤调味料

家乐浓缩鲜鸡汤	30 克
热水	800 毫升
盐	适量



## 做法

鸡肉氽烫后备用。**高汤**调好备用。鸡肉放入炖盅，加入**高汤**，炖约2小时至入味。将炖好的鸡汤自蒸箱取出，加入牛奶、花胶和枸杞再放回锅中，炖约10分钟即可取出享用。

## STEWED BLACK CHICKEN with MILK and FISH MAW

### INGREDIENTS

#### SPICY SOUR PLUM SAUCE

One Whole Black Chicken	1000 gm
Fish Maw (soaked)	250 gm
Full-Cream Milk	400 gm
Wolfberry	5 gm

#### SOUP BASE

Knorr Concentrated Chicken Stock	30 gm
Hot Water	800 ml
Salt	(use suitable amount)



### METHOD

Prepare the chicken for use. Separately prepare **Soup Base** for use. Stew chicken in **Soup Base** inside steamer for 2 hours. Remove soup from steamer. Add in fish maw, full-cream milk and wolfberry. Stew for another 10 minutes and serve.