



材料

腌鸡卷

鸡扒	600 克
红葱碎	150 克
蒜米碎	150 克
嫩姜碎	150 克
家乐浓缩鲜鸡汤	20 克

香辣美奶滋

酸梅酱	100 克
Sriracha 辣酱	50 克
妳的採花生酱	10 克
妳的採美玉白酱	100 克

做法

腌鸡卷

将腌鸡卷材料混合，将腌好的鸡卷成鸡卷，腌制24小时，然后蒸15分钟至熟后浸泡在冷水里至100%冷却。待用。将香辣青葱酱材料放进搅拌机搅至幼细，放进冰箱20分钟备用。将香辣美奶滋混合放进搅拌机搅拌至幼滑，放进冰箱20分钟备用。将蒸好的鸡卷切好，配上香辣青葱酱和香辣美奶滋即可食用。

香辣青葱酱

芫茜	100 克
青辣椒	50 克
蒜米	20 克
青葱	150 克
白糖	5 克
葱头油	100 克
麻油	5 克
家乐酸柑粉	20 克
家乐浓缩鲜鸡汤	20 克



TWIN SAUCE CHICKEN ROLLS

INGREDIENTS

MARINADE (CHICKEN ROLLS)

Chicken Chop	600 gm
Shallot (blend to paste)	150 gm
Garlic (blend to paste)	150 gm
Young Ginger (blend to paste)	150 gm
Knorr Concentrated Chicken Stock	20 gm

SPICY MAYO

Plum Sauce	100 gm
Sriracha	50 gm
Lady's Choice Peanut Butter	10 gm
Lady's Choice Real Mayonnaise	100 gm

METHOD

MARINADE

Mix **Marinade** and wrap with chicken rolls for approximately 24 hours. Steam for approximately 15 minutes until cooked. Soak into ice water until whole chicken rolls are 100% cooled.

GREEN CHILLI SAUCE

Mix well all ingredients for **Green Chilli Vinaigrette** and blend until smooth, and allow to infuse for 20 minutes in chiller.

SPICY MAYO SAUCE

Place **Creamy Salted Black Bean Sauce**, in blender, blend until smooth, pour in **Protein** and add in garnishing ingredients and marinate for 2 hours. Cut chicken rolls in pieces and place onto plate, serve with **Green Chilli Vinaigrette** or **Spicy Mayo** on top of chicken rolls.

GREEN CHILLI VINAIGRETTE (SAUCE)

Coriander Leaf	100 gm
Green Chilli	50 gm
Garlic	20 gm
Spring Onion	150 gm
Fine Sugar	5 gm
Shallot Oil (prepared)	100 gm
Sesame Oil	5 gm
Knorr Lime Flavoured Powder	20 gm
Knorr Concentrated Chicken Stock	20 gm



鸳鸯豆香怪味鸡

白花起鸣火凤凰