海鮮雞湯泡飯
〔1人份量〕

麵飯粥

材料

100g	雜海鮮（切粒、煮熟）
15g	甘筍（切粒）
20g	草菇（切粒）
55g	冬瓜粒
160g	白飯
1.5g	薑

調味料

240g	家樂牌鮮雞芡湯
3g	鹽
3g	糖

鮮雞芡湯材料

20g	家樂牌濃縮鮮雞汁
5g	家樂牌金裝廚師雞粉
1Litre	熱水

做法：

1. 用油爆香蒜茸、薑片、雜海鮮、甘筍、草菇及翠玉瓜。
2. 加入已備好的家樂牌鮮雞芡湯、家樂牌特級蠔油、糖調味並煮至熱埋芡。
3. 淋上飯面。

鮮雞芡湯做法：

1. 煮滾熱水，加入「家樂牌濃縮鮮雞汁」及「家樂牌金裝廚師雞粉」，調勻滾起便可。

家樂牌
濃縮鮮雞汁

家樂牌
金裝廚師雞粉

雞汁海鮮燴飯
〔1人份量〕

麵飯粥

材料

100g	雜海鮮（熟）
20g	甘筍（切片）
20g	草菇（切粒）
20g	翠玉瓜（切片）
3g	蒜茸
3g	薑
220g	白飯

調味料

10g	家樂牌特級蠔油
埋芡	家樂牌鷹栗粉
220g	家樂牌鮮雞芡湯
3g	糖
10g	油

鮮雞芡湯材料

20g	家樂牌濃縮鮮雞汁
5g	家樂牌金裝廚師雞粉
1Litre	熱水

做法：

1. 用油爆香蒜茸、薑片、雜海鮮、甘筍、草菇及翠玉瓜。
2. 加入已備好的家樂牌鮮雞芡湯、家樂牌特級蠔油、糖調味並煮至熱埋芡。
3. 淋上飯面。

鮮雞芡湯做法：

1. 煮滾熱水，加入「家樂牌濃縮鮮雞汁」及「家樂牌金裝廚師雞粉」，調勻滾起便可。

家樂牌
特級蠔油

家樂牌
鷹栗粉

家樂牌
濃縮鮮雞汁

家樂牌
金裝廚師雞粉

雜菌雞球飯
〔1人份量〕

麵飯粥

材料

80g	雞球（拉油至熟）
10g	蔥段
30g	雜菌片
3g	薑片
230g	白飯

調味料

10g	家樂牌特級蠔油
埋芡	家樂牌鷹栗粉
220g	家樂牌鮮雞芡湯
3g	鹽
5g	糖
10g	油

鮮雞芡湯材料

20g	家樂牌濃縮鮮雞汁
5g	家樂牌金裝廚師雞粉
1Litre	熱水

做法：

1. 用油爆香薑片、雜菌片、蔥段、雞球。
2. 加入已備好之家樂牌鮮雞芡湯、家樂牌特級蠔油，煮至滾並埋芡。
3. 落糖調味並淋上白飯。

鮮雞芡湯做法：

1. 煮滾熱水，加入「家樂牌濃縮鮮雞汁」及「家樂牌金裝廚師雞粉」，調勻滾起便可。

家樂牌
特級蠔油

家樂牌
鷹栗粉

家樂牌
濃縮鮮雞汁

家樂牌
金裝廚師雞粉

椰香蕃茄烤春雞（非洲雞）
〔1人份量〕

麵飯粥

材料

600g	春雞（洗淨及起骨）
20g	紅辣椒（切碎）
80g	洋蔥（切碎）
30g	蒜茸
15g	薑粒（切碎）
30g	椰絲
3g	小茴香粉
200g	白飯

調味料

300g	家樂牌意大利蕃茄肉粒
15g	家樂牌雞粉
少許	黑椒碎
少許	糖

做法：

1. 春雞用家樂牌雞粉、糖、黑椒椒碎調味醃約 15 分鐘後，把春雞煎至金黃備用。
2. 炒香薑粒、洋蔥碎、蒜茸，加入小茴香粉和家樂牌意大利蕃茄肉粒，用糖調味後，把茄醬鋪平放在已煎香的春雞皮上。
3. 放上椰絲，入焗爐烤至金黃。

家樂牌
意大利蕃茄肉粒

家樂牌
雞粉

蕃茄燴牛腩飯
〔1人份量〕

麵飯粥

材料

100g	熟牛腩
15g	甘筍片
15g	洋蔥角
15g	磨菇片
3g	蒜茸
1g	香草
220g	白飯

調味料

2g	家樂牌雞粉
60g	家樂牌高級黃汁（開好）
80g	家樂牌意大利蕃茄肉粒
40g	家樂牌拿破崙蕃茄醬（開好）
5g	糖
10g	油

做法：

1. 用油爆香蒜茸、洋蔥、甘筍片、磨菇片。
2. 加入開好的家樂牌拿破崙蕃茄醬。
3. 家樂牌意大利蕃茄肉粒、家樂牌高級黃汁混合後，再放入牛腩片，香草齊煮至熱。
4. 家樂牌雞粉、糖調味。

家樂牌
雞粉

家樂牌
高級黃汁

家樂牌
意大利蕃茄肉粒

家樂牌
拿破崙蕃茄醬

肉絲炒麵
〔1人份量〕

麵飯粥

材料

80g	豬肉（切絲）
20g	冬菇（切絲）
	蒜茸少許
15g	韭黃（切段）
20g	草菇
30g	芽菜

調味料

適量	家樂牌特級蠔油
埋芡	家樂牌鷹栗粉
220g	家樂牌鮮雞芡湯
240g	炒麵底
15g	油

鮮雞芡湯材料

20g	家樂牌濃縮鮮雞汁
5g	家樂牌金裝廚師雞粉
1Litre	熱水

做法：

1. 肉絲拉油隔起備用。
2. 落油炒香芽菜、蒜茸、 冬菇片、肉絲略炒， 放入鮮雞芡湯並煮熱。
3. 加入韭黃，家樂牌特級蠔油調味埋芡並淋在炒麵上。

鮮雞芡湯做法：

1. 煮滾熱水，加入「家樂牌濃縮鮮雞汁」及「家樂牌金裝廚師雞粉」，調勻滾起便可。

家樂牌
特級蠔油

家樂牌
鷹栗粉

家樂牌
濃縮鮮雞汁

家樂牌
金裝廚師雞粉