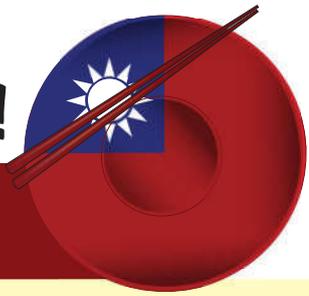


M

Ma cuisine facile!



T
A
I
W
A
N

Poulet aux trois tasses

- Ingrédients (pour 6 personnes)

850g de poulet découpé (divers morceaux)	20g de gingembre en tranches
150ml de Sauce de soja claire	2 badianes
50ml de Sauce de soja noire	1 c. à café de mélange aux 5 épices (ou 1 sachet infusion)
200ml de vin Shaoxing (vin jaune Chinois)	1 c. à soupe d'huile de tournesol (optionnel)
50ml d' huile de Sésame	Du poivre
20g de sucre cristal	Une pincée de cannelle en poudre
4 gousses d'ail pelées	

- Préparation

1. Dans une casserole, faire dorer les morceaux de poulet dans un peu d'huile.
2. Ajouter les tranches de gingembre, les gousses d'ail, la badiane, et faire revenir 1 minute.
3. Ajouter le vin Shaoxing, la sauce de soja claire et foncée, le sucre, le mélange aux 5 épices et le poivre. Porter à ébullition puis baisser le feu.
4. Laisser mijoter couvert pendant 30 minutes.
5. Augmenter le feu puis laisser réduire la sauce tout en remuant de temps en temps. Ajouter l'huile de sésame et mélanger de nouveau.
Ajouter des feuilles de basilic fraîches ou de la coriandre avant de servir.



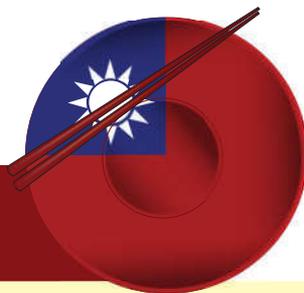
Sauce de soja claire	Sauce de soja noire	Vin Shaoxing	Huile de sésame	Mélange aux 5 épices
124230	124381	175299	125032	130054



TANG FRÈRES

简单美味食谱

台湾料理



三杯鸡

食材准备(6人份):

- 850克鸡肉切块
- 150毫升生抽
- 50毫升老抽
- 200毫升绍兴酒
- 50毫升香麻油
- 20克冰糖
- 4瓣蒜
- 20克生姜切片
- 2个八角
- 1茶匙五香粉或一袋万用卤包
- 1汤匙植物油
- 黑胡椒粉
- 少许桂皮粉

制作方法:

- 1) 油少许入锅，煎黄鸡块。
- 2) 加上姜、蒜、八角，煸炒1分钟。
- 3) 放入绍兴酒、酱油、糖、五香粉和胡椒，煮沸。
- 4) 用文火焖烧30分钟。
- 5) 然后用旺火烹烧搅拌收汁，加入麻油搅拌，加上金不换叶或香菜装盘。



金酱油 124230 老抽 124381 绍兴花雕酒 175299 香麻油 125032 万用卤包 130054



陳氏商場