

## 香菇雞肉粥



### 材料

- 大米 90g
- 西芹 30g
- 清水 適量
- 紅蘿蔔 80g
- 乾香菇 5 朵
- 雞胸脯肉 150g

### 做法

1. 雞肉醃漬：鹽 1g、澱粉 5g、沙拉油 3g、白胡椒粉 1g。粥調味：鹽 1g、白胡椒粉 1g、香油 3g。
2. 大米放入足量的清水，浸泡 20 分鐘（米：清水=1:20），香菇提前泡發切絲。紅蘿蔔和西芹切丁。
3. 雞胸肉解凍，用廚房紙吸水、片薄、切丁，放入沙拉油、白胡椒粉攪拌，放入澱粉，掛漿；加鹽醃漬 10 分鐘左右。
4. 將步驟 2、3 準備的食材倒入大杯中，選擇功能“綿粥”鍵，待粥飲完成後，加入適量的鹽、白胡椒粉和香油攪拌均勻，舀入碗內，即可食用--。

注：食材加水不得低於或高於熱飲水位線。

關聯產品：PS-700S 全能冷熱破壁養生機

PS-710 全能冷熱破壁養生機

PS-800 全能冷熱破壁養生機