

TUNG KU CING KAI

Bahan :

ayam utuh 1 ekor rendam jamur kering 6 biji pak kwok jahe daun bawang gula si yau
merica bubuk arak minyak wijen tepung kanji garam (secukupnya)

Cara Memasak :

cuci bersih ayam potong,taruh di mangkok besar,masukkan bumbu ke dalam, diamkan
selama 20 menit, potong jamur tipis2,iris memanjang daun bawang,tabur jahe di atas
ayam, rebus air di dalam wajan,setelah mendidih masukkan ayam ke dalam, stim selama
20 menit.