

本監生產的滴雞精營養豐富，非常適合用來取代高湯或水加入日常菜餚中，以增加鮮味和營養價值。以下為您提供 10 項可使用滴雞精入菜的菜色食譜建議：

### 10 項滴雞精入菜食譜：

1. 滴雞精蒸蛋：將滴雞精與蛋液和溫水混合後過篩，放入電鍋蒸熟，成品滑嫩可口，營養滿分。
2. 滴雞精滑蛋粥：在熬煮白粥時，加入滴雞精冰磚或滴雞精液體一同烹煮，起鍋前淋上蛋液和蔥花調味。
3. 滴雞精絲瓜麵線：以滴雞精取代高湯，加入絲瓜、香菇、蝦米等配料煮成湯底，再放入麵線煮熟即可。
4. 鮮蝦雞湯粥：在白米粥中加入滴雞精、剝殼蝦仁和薑泥一同燉煮，最後撒上香菜和香油，風味鮮美。
5. 滴雞精煮飯：在煮白飯時，按比例（例如一杯米配一包滴雞精）加入滴雞精和適量的水，煮出來的飯會帶有淡淡雞湯香氣。
6. 元氣醬油雞湯拉麵：用滴雞精作為拉麵湯底，加入醬油、雞肉、蔬菜等配料，快速完成一碗暖胃的雞湯拉麵。
7. 滴雞精雞肉燉飯：將雞肉塊、蔬菜和米飯與滴雞精、水混合，使用電鍋或燉鍋燉煮，讓米飯充分吸收雞汁精華。
8. 滴雞精茶碗蒸：參考日式茶碗蒸的做法，將滴雞精、水、柴魚醬油、蛋液混合過篩後蒸熟，可加入明太子、蔥絲、菇類、海鮮等配料。
9. 滴雞精蔬菜湯：在製作各種蔬菜湯時，加入滴雞精提升湯頭的鮮甜度，比使用雞粉或雞湯塊更天然健康。
10. 滴雞精雞肉丸：在製作雞絞肉丸時，加入少量滴雞精以增加肉丸的濕潤度和風味，然後蒸煮或煎熟。

這些食譜都能讓您在享用美味佳餚的同時，輕鬆補充滴雞精的營養。

