***馬可波羅雞胸肉—詹姆士 (3/26)***

* 肉灑上海鹽、黑胡椒
* 沾中筋麵粉、蛋液，放入鍋中煎出蛋色
* 放入烤箱烤熟(160℃，上下火)
* 做source：
* 炒洋蔥丁、蒜末
* 加番茄丁
* 加蔬菜汁、番茄醬
* 加入少許的oregano leaves、雞湯
* 最後加入少許的parsley和九層塔葉，即完成
* 盤底鋪上parmesan cheese
* 擺上醃生火腿 (培根亦可)
* 鋪上cheese 條，放入烤箱，烤至cheese融化
* 將烤熟的雞胸肉取出，切塊鋪在cheese盤上，淋上source，即完成