

07.29 大廚師 - 口水雞

材料:

雞退 2 只、料酒 1 勺、花椒油 1 勺、生抽 1 勺、香醋 1 勺、鹽適量、花生碎適量、芝麻適量、蔥適量、薑蒜汁適量、白糖適量、味精適量、紅油適量、芝麻油適量

做法:

- 1、洗淨雞腿入鍋，放入料酒 1 勺，涼水淹過，大火燒開，撈出冷水沖洗；
- 2、涼水入鍋，蔥薑適量，放入雞腿大火燒開，煮沸撈出（滾水不要倒掉）；
- 3、雞腿再次冷水沖洗；
- 4、放入沸水中，大火燒開，煮沸，小火加蓋燒 5 分鐘，不要打開蓋子，關火悶 10 分鐘；
- 5、撈出雞腿入冰塊中，冰鎮 20 分鐘（冰塊儘量全部覆蓋）；
- 6、雞腿肉切成 2cm 的長條狀擺盤；
- 7、將生抽、薑蒜汁、花椒油、白糖、香醋、味精、紅油、芝麻油於碗中兌成汁淋在雞條上，撒上芝麻、花生碎、蔥花即成。