

## 12月大厨师 Cathy 食谱：云南汽锅鸡

备料：汽锅（可用大碗和玻璃杯代替），走地鸡（500g），盐（10g），白胡椒（0.2g），香菇，老姜，葱

步骤：

1. 把鸡肉洗净切块，姜切大片，鸡肉用盐、胡椒粉腌制半个小时

2. 把鸡肉放进汽锅底部，在面上放姜片，葱段

3. 再把香菇放在上面，不用加水，蒸气顺着锅壁留下来，变成汤汁

4. 把汽锅（大碗）放入蒸锅中，盖上盖子，水烧开后，用中火汽三个小时，中途蒸锅注意要加水，但不可揭开汽锅的盖子，一直让底部的水蒸气，在汽锅里保持温度和湿度。

5. 三个半小时后，出锅。

