

7.20.2013 大廚師 - 辣子雞

材料：

雞腿肉

乾辣椒

花椒

蔥薑蒜各少許

鹽、料酒、雞精、白糖、油

做法：

1. 將雞肉洗淨後切成 2-3cm 的小塊，放在碗中，加入料酒、鹽拌勻，醃製 20 分鐘入味
2. 姜、蒜切片，蔥切段備用
3. 乾辣椒剪成小段備用
4. 鍋中倒入油，燒熱
5. 放入雞塊略炸，炸至金黃色後，盛出瀝油
6. 再次下鍋用大火炸一遍
7. 炸至表面金黃，肉質更脆，然後出鍋瀝油備用

在鍋中留底油，大火燒熱，放入姜、蒜片爆香，接著放入剪好的辣椒段和花椒，小火煸炒出麻辣香味