

黄焖鸡

2020-08-11 Mars

1 人份

INGREDIENT

去骨鸡腿肉 460g、姜 15g、蒜 20g、干香菇 8.5g、尖椒 75g、
黄酒、料酒、十三香、黄豆酱、蚝油、淀粉、白砂糖或冰糖、植物油少许

PROCESS

- A 去骨鸡腿肉切成 3cm 左右块，加入料酒、蚝油和十三香抓拌均匀，腌制 1h；
- B 尖椒切滚刀块备用；
- C 干香菇用少量热水发制，保留发香菇的水；
- D 蒜和姜切成 1cm 左右块备用；
- E 煎制鸡肉：热锅凉油，放入鸡块中小火煎制，至两面微焦，盛出备用；
- F 炒糖色：锅中加入少许油，放入白砂糖或冰糖，炒至糖融化变褐色，并冒出小泡，迅速倒入黄酒，搅拌至糖色溶解；
- G 放入鸡块，同时放入黄豆酱，搅拌均匀；
- H 放入发制的干香菇、泡干香菇的水、蒜块和姜块，盖上锅盖中小火焖制 15min；
- I 时间到，放入尖椒块，翻拌几下即可出锅装盘。

TIPS

- 炒糖色后倒入黄酒时，拿一个锅盖挡住锅子，防止糖色飞溅伤人；
- 尖椒放入后不可炒太久，否则变软影响口感。