# 椰子鸡

## 材料准备

1. 主料：清远鸡/文昌鸡半只
2. 辅料：青椰子2个、老椰子1个、姜、红枣、鲍鱼、虾、豆腐、平菇、金针菇、芋头、小白菜、茼蒿
3. 蘸料：沙姜20g、青柠4个、蒜、小米椒2个、酱油、香菜

## 制作步骤

1. 青、老椰子打开，老椰子打开后挖出椰肉，一部分切块加入椰汁中搅打，另一部分切条备用
2. 椰肉和椰汁在搅拌机中搅打后过滤椰汁备用，椰肉烘干就是椰蓉
3. 沙姜、蒜、小米椒、香菜切碎，青柠挤出汁后一起放入碗中，加入酱油和水搅拌均匀
4. 鲍鱼把肉挖出来，去掉内脏后清洗再装盘，芋头切半后去皮切厚片，其他蔬菜清洗后摆盘。
5. 椰汁倒入锅中，加入鸡块、姜片、红枣和椰肉条，煮鸡肉出现的浮沫捞掉，吃之前加盐调味。