# 泡椒鸡杂

## 材料准备

底料：鸡郡肝

食材：泡椒、泡姜、芹菜（最好泡过）、大葱、蒜

## 制作步骤

①泡姜、大蒜切片，泡椒斜刀切片，大葱、芹菜切段，

②郡肝洗净切片后加料酒、盐、胡椒、生粉、食用油码味

③打碗芡：加入盐、醋、胡椒、老抽、料酒、生豆粉、清水

④锅内放油，油温6、7成热时下郡肝滑散，然后加入泡椒、泡姜、葱段、蒜片、芹菜炒香，加入碗芡翻炒均匀起锅装盘。