# 三杯鸡

## 材料准备

1、主料：鸡

2、辅料：姜、大蒜、九层塔

3、调料：生抽酱油、米酒、黑麻油、糖

## 制作步骤

①姜切片，蒜去皮，鸡剁成鸡块，用温水浸泡去除血水

②腌鸡肉：按照1：1：1的比例加入酱油、米酒、黑麻油，加入一小撮糖，搅拌均匀封上保鲜膜放入冰箱冷藏腌制

③起锅小火，加黑麻油、姜片，姜片边缘卷曲变干后加入蒜头，炒到蒜头微微发黄，下鸡肉转中大火，炒到鸡肉变色表面微微发黄再下一点生抽、米酒、高汤/开水，汤汁彻底收干至水油分离，出锅前加入九层塔，稍微拌匀，不要让九层塔叶子变焉。