# 口水鸡

## 材料准备

1. 主料：大鸡腿2个
2. 辅料：姜、小葱、蒜、青红椒、陈醋/米醋、生抽、糖、盐、花椒油、香油、辣椒油、料酒

## 制作步骤

1. 鸡腿冷水下锅，加姜片、小葱结、料酒，水开后煮8min，然后关火焖20min捞出放冰水里冷却，去骨切块
2. 花椒浇上热油，小青椒、小米椒切圈，熟花生压碎，
3. 调料汁：陈醋/米醋3勺，生抽3勺，糖半勺，盐适量，青红椒圈，花椒油，香油，蒜泥，辣椒油，鸡腿汤搅拌均匀，浇到鸡腿肉上，再撒上花生碎和葱末。