# 叫花鸡

## 材料准备

1. 主料：童子鸡1只
2. 辅料：姜、蒜、洋葱、干辣椒、花椒、盐、生抽、料酒、

## 制作步骤

1. 姜、蒜切片，洋葱切丝
2. 腌制：整鸡加姜片、蒜片、洋葱丝、干辣椒、花椒、盐、生抽、料酒冷藏腌制2h以上
3. 烤箱预热200℃，将黄泥/面粉加水调成不干不湿的泥状
4. 用整张荷叶将腌好的鸡包裹住，将黄泥/面粉均匀涂在荷叶外面，形成约1cm的外壳，用竹签扎几个小孔，入烤箱上下火200℃烤2h