# 绵羊东安鸡

## 材料准备

1. 主料：小母鸡1只750g
2. 辅料：仔姜75g、红辣椒3个、小米辣6个、花椒、辣椒面、盐、糖、白醋、茶油

## 制作步骤

1. 烧一锅水，放几片姜，整鸡下锅三上山下，再转小火煮5min捞出泡冰水15min用到剁开
2. 姜切丝，红辣椒切丝，小米椒切段，
3. 将鸡油煎出油，去了籽的花椒下锅，花椒煸香后加姜丝、小米辣、鸡块依次煸炒，随后加入白醋（1瓶醋做3只鸡），加入煮鸡剩下的汤，撒入适量的盐和辣椒，然后收会儿汁，最后加入红辣椒丝和白糖。