# 辣子鸡

## 材料准备

1. 主料：仔公鸡半只
2. 辅料：盐、胡椒粉、料酒、姜、葱、蒜、淀粉30g、蛋清/蛋黄、花椒、灯笼椒15g、小米椒30g、丘北椒30g、郫县豆瓣酱5g、白糖2g、生抽5ml、香醋少许、辣子油/花椒油+芝麻香油 、熟白芝麻

## 制作步骤

1. 鸡洗净擦干水份，切成1cm的鸡丁
2. 腌制：鸡丁加盐、胡椒粉、料酒、姜片、葱段腌制15min
3. 辣椒切丁
4. 腌好的鸡丁用淀粉、蛋清、食用油抓匀
5. 油锅放姜片、大葱段和花椒炸香，下鸡丁，底温炸3min，挑出大葱，高温快速炸1min，微微金黄后捞出
6. 另起油锅，放姜片、蒜片、花椒、辣椒，中小火炒出香气，一定要先放花椒，再放辣椒，再放小半勺郫县豆瓣酱，然后下鸡丁、料酒、白糖和生抽翻炒3min，香醋从锅边淋入，淋辣子油，放大葱段，出锅后撒少许熟白芝麻。