# 风味鸡胸肉

## 材料准备

1、鸡胸肉

## 制作步骤

鸡胸肉洗净切片，最好切成薄片1cm左右～然后滑几刀，这样比较容易入味。

1.经典风味腌料：一勺料酒+3勺生抽+一勺蜂蜜+黑胡椒+少许盐+柠檬汁。

2.照烧风味腌料：生抽2勺+蚝油一勺+蜂蜜一勺+料酒一勺+黑胡椒+姜蒜。

3.奶香咖喱风味：酸奶2勺+咖喱粉2勺+蜂蜜一勺+柠檬汁+盐少许。

4.烧烤风味：蚝油一勺+生抽2勺+孜然粉+辣椒粉+蒜+盐少许。

5.韩式辣酱风味：2勺蒜+韩式辣酱2勺+蜂蜜一勺+黑胡椒少许。

注：以上腌料根据鸡胸肉的量可以调整！！

腌好以后拿出来煎，平底锅中小火放上鸡胸肉，每面煎1-2分钟。盖上锅盖焖一下即可！！！🤓🤓