# 鸡米芽菜

## 材料准备

1. 主料：鸡脯肉一块
2. 辅料：姜、蒜、芽菜、料酒、酱油、豆粉、胡椒、食用油、甜面酱、小米椒、小尖椒、白糖、味精

## 制作步骤

①姜、蒜切末，小米椒、小尖椒切圈备用，鸡脯肉切成片，改刀成丝，切成米粒大小的粒

②码味：鸡米中加入料酒、酱油、豆粉、胡椒、食用油码味

③冷油滑鸡米，鸡米滑散后捞起，油温升至5-6成时再次加入鸡米炒香，滤去多余的油

④锅中少量的猪油加入鸡米煸炒，变色干香后加入姜蒜米、芽菜，炒香后加入甜面酱，翻炒均匀后再加入小米椒、小尖椒、白糖、味精，急火短炒，起锅加香油