# 猪肚鸡

## 材料准备

1. 主料：猪肚一个约550g，童子鸡一只约600g、
2. 辅料：姜、红枣、枸杞、白胡椒粒、莲子、百合、党参、当归、黄芪、盐、白醋、面粉

## 制作步骤

1. 清理猪肚：猪肚撒盐、白醋和面粉，戴手套反复仔细地揉搓，然后用水清洗干净，放入水中，加少许盐和白醋浸泡
2. 腌好的鸡丁用淀粉、蛋清、食用油抓匀
3. 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
4. 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。