# 宫保鸡丁

## 材料准备

1. 主料：琵琶腿3个约500g约一斤
2. 辅料：青椒、香菇、姜15g、干辣椒10g、料酒、冰糖20g、盐5g、生抽8g、鸡精1g、蚝油10g、胡椒粉1g、十三香1g

## 制作步骤

①鸡腿肉加盐和清水抓洗后加入姜片和料酒浸泡去腥。

②香菇切片、青椒切块、姜切片。

③炒糖色，锅内放油加入冰糖，融化后加入鸡腿肉翻炒上色

④加入适量料酒，去腥增香，后加入姜片、干辣椒以及香菇翻炒片刻，待香菇出水软塌后倒入开水，加入盐、胡椒粉、十三香、生抽，焖煮20分钟左右（注意要开水，否则鸡肉会发硬）

⑤最后加入青椒块即可大火收汁，如汤汁较多可加入适量水淀粉快速收汁。