# 藤椒鸡

## 材料准备

1. 主料：鸡全腿2只约500g
2. 辅料：生姜 、料酒、姜片、葱段、花椒、八角、山奈、黄栀子、白胡椒粉、冰块 、食用油 、青花椒（新鲜的最好） 、小米椒/朝天椒（红） 、小米椒/朝天椒（青） 、盐 、鸡精 、生抽 、花椒油、凉白开

## 制作步骤

1. 鸡腿洗净，有空就凉水泡一个小时清除血水。
2. 锅内加凉水没过鸡腿两指，放入料酒、姜片、葱段、花椒、八角、山奈、黄栀子、白胡椒粉盖上锅盖，大火烧沸后转中火煮5分钟，关火焖8分钟。（时间受天气、锅的状况会有变化，请酌情调整，无非就是用筷子扎一下看，没熟就再闷一会儿）
3. 小米椒切碎（用剪刀剪会更漂亮），为了美观最好使用青红椒各半。
4. 捞出鸡腿后立刻浸入冰水至鸡腿完全凉透（可保持鸡腿嫩度和紧实度，皮也脆）
5. 把大部分切碎的小米椒撒上一层薄盐稍微腌渍几分钟，这样处理容易调出辣味（可以看到本来干爽的小米椒略微渗出了些许水分）
6. 锅内把普通食用油烧热后关火，倒入花椒铲出
7. 将凉透的鸡腿切成薄块 好吧 是剁成块
8. 将过油的青花椒、小米椒、盐、鸡精、两汤匙生抽、两三汤匙花椒油加鸡汤/凉白开混合均匀，最后的调料汁以刚好没过鸡块为宜（调料汁的咸淡可以尝一下，要比平时的菜咸一些才行，我个人感觉大概是平时菜的1.3倍）
9. 鸡块整齐的码入调料汁，撒入剩余的小米椒装饰，密封放入冰箱冷藏两三小时入味。
10. 下面附赠速成包教包会版~~~~
11. 小米椒切碎用盐和鸡精拌均腌渍十五分钟以上，鸡胸肉煮熟撕成细丝，加白胡椒粉、盐、鸡精、腌好的小米椒，生抽，花椒油拌匀，这个可以边拌边尝尝调整味道，快手简单非常适合新手~~~