# 黄焖鸡1

## 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。

# 黄焖鸡2

## 材料准备

1. 主料：琵琶腿3个约500g约一斤
2. 辅料：青椒、干香菇、姜、干辣椒、冰糖、生抽、老抽、蚝油、鸡精、料酒

## 制作步骤

①腌制鸡肉，2勺生抽、1勺料酒、1勺蚝油、姜片，冰箱冷藏（非冷冻）2小时，

②香菇洗净泡发，香菇和香菇水分离备用，香菇切片、青椒切块。

③调料汁，盐一勺、鸡精半勺、生抽2勺、老抽1勺、蚝油1勺，加入清水拌匀。

④2小时后，在腌好的鸡肉中加入水淀粉。

⑤炒糖色，锅内放油加入冰糖，融化后加入鸡腿肉翻炒上色

⑥后加入姜片、干辣椒以及香菇翻炒片刻，倒入香菇水，加入盐、胡椒粉、五香粉、生抽，焖煮20分钟左右（注意要开水，否则鸡肉会发硬）

⑦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。

# 黄焖鸡3

## 材料准备

1. 主料：大鸡腿2个约1kg
2. 辅料：青椒、香菇、姜片15g、生抽7g、老抽8g、蚝油40g、鸡精1g、料酒20g、海鲜酱50g、十三香1.5g、盐4g、色拉油5g、清水450g

## 制作步骤

①香菇切片、青椒切块、姜切片。

②鸡腿肉冷水入锅，加入姜片、料酒焯水。

③姜片8g、生抽7g、老抽8g、蚝油40g、鸡精1g、料酒20g、海鲜酱50g、十三香1.5g、盐4g、色拉油5g所有调料混合加入高压锅，再加入450g清水，上汽后5分钟关火放气。

④盛入砂锅加入青椒大火收汁。