

干锅辣子鸡茶树菇

这个纯属乱作的菜，想不到效果很好，干香鲜辣，很赞。

原料：

- 1 只整鸡
- 1 把干的茶树菇
- 2 大勺酱油（腌鸡用）
- 1 茶勺酱油（炒菜时用）
- 1 大勺料酒
- 1 茶勺蒜粉
- 1/2 茶勺白糖（腌鸡用）
- 1/4 茶勺白糖（炒菜时用）
- 1/2 茶勺现磨的黑胡椒末
- 1 杯干红辣椒
- 2 大勺花椒
- 2 大勺杯白芝麻
- 1 块姜，切片
- 4 瓣蒜，去皮，切片
- 2 杯色拉油
- 盐适量



做法：

把整鸡清理干净，剔下鸡胸肉，留作他用，剩下的鸡给剁成小块，加入酱油，料酒，蒜粉，白糖，胡椒和盐，抓匀，盖好，放冰箱腌两个小时以上。

茶树菇用清水泡开，去掉老茎和根部，滤干水备用。

腌好的鸡块从冰箱拿出来后，在室温下放 15 分钟左右，让肉回温。

色拉油倒入铁锅里，大火烧热，把鸡块分三次下油锅，炸至表面金黄色时捞出，分三次下锅炸是为了保持油温，达到外焦里嫩的效果，不然一下子都倒进去的话，油温降低得太快，加上鸡块本身在炸的过程中会出水，这样炸出来的鸡块就干巴巴的了。



WWW.YANKITCHEN.COM

所有的鸡块炸完了以后，转小火，把铁锅中的油倒入一个玻璃碗，锅里留下像平时炒菜那么多的油，下蒜片姜片，爆香后，下花椒和辣椒，慢慢的翻炒到花椒辣椒的香味出来后，倒入茶树菇，翻炒到水分收干，下酱油，白糖和盐，再略微翻炒，下刚炸好的鸡块，翻炒均匀，下白芝麻，再略微煸炒一下，便可连锅端上桌。

吃的时候，下面用个小炉子，微微的一直保持小火，鸡块和茶树菇会越吃越香，吃得真过瘾！



WWW.YANKITCHEN.COM