

香菇土豆鸡块

效果图

食材：香菇、土豆、小红辣椒。

爆香料：

调味料：

做法

- 食材加工：
 - 鸡肉切成小块，焯冷水（冷水中加料酒、葱姜），水开后煮90秒，去浮沫，捞出洗净。
 - 锅中放油，放入七八块冰糖，把冰糖炒融化，小火炒至枣红色。然后放入鸡块，翻炒上色。
 - 加葱姜蒜、八角、干辣椒、
 - 加酱油、料酒、盐（少放）、蚝油、胡椒粉
 - 加水没过鸡肉，中火煮15分钟。
 - 下入香菇、土豆、小红辣椒，再煮10分钟。
- 爆香准备：
- 调味准备：
-

经验

-