

香辣鸡爪



食材准备：鸡爪、姜片、葱段、蒜末、小米辣、青椒末、香菜末、葱花。

做法流程：

- 1.鸡爪剪掉指甲，然后清洗干净，接着冷水下锅焯水，加入料酒姜片和葱段去腥，煮开以后，撇去浮沫，再捞出沥干水分备用。
- 2.准备好所有的配菜，然后起锅烧油，油热以后，倒入蒜末和小米辣爆香，接着倒入鸡爪大火翻炒。
- 3.加入适量的料酒、生抽、老抽、蚝油、食盐和白糖调味，继续翻炒均匀，再倒入适量的清水，焖煮20分钟。
- 4.最后倒入青椒末和香菜末大火翻炒收汁，再撒入一把葱花点缀，即可出锅开吃。