# 口水鸡的制作方法

来源：网络 作者：落花时节 更新时间：2024-02-05

*口水鸡的制作方法（精选4篇）口水鸡的制作方法 篇1 1、鸡洗净，斩成块。在水即将烧开前，把葱姜料酒都加到锅里。水开后放入鸡煮10分钟。煮的时间不要太长，这样鸡肉比较嫩煮好的鸡要立刻放到凉水里，最好是冰水里激一下。这样皮质细腻紧滑，脆脆的不容...*

口水鸡的制作方法（精选4篇）

口水鸡的制作方法 篇1

1、鸡洗净，斩成块。在水即将烧开前，把葱姜料酒都加到锅里。水开后放入鸡煮10分钟。煮的时间不要太长，这样鸡肉比较嫩煮好的鸡要立刻放到凉水里，最好是冰水里激一下。这样皮质细腻紧滑，脆脆的不容易散烂。

2、葱姜蒜洗净，切碎。起锅，倒入油，待6成热时，放入葱姜蒜碎，爆炒出香味，关火，冲入辣椒粉中，沉淀后沥出的油就是红油了。(备注：如果没有过滤网，将葱姜蒜捞出后，再将油冲入辣椒粉中。)

将鸡肉从冰水中取出沥干，切成小块，放入盘中。

3、将酱油，盐，糖，醋混合两勺红油，搅拌均匀后，淋在鸡肉上面。根据你自己的口味，可以配一些

香菜，香葱，芝麻。如果没有，不加也行。

口水鸡的制作方法 篇2

主料：三黄鸡适量

调料：食盐适量，酱油少许，醋适量，葱适量，姜适量，蒜适量，料酒适量，辣椒粉少许，白糖适量，香菜适量

口味：麻辣味

准备时间：15分钟

人数：2人份

烹饪时间：30分钟

口水鸡的制作方法 篇3

主料：小型三黄鸡1只(300g)

配料：葱1根、姜3片、麻辣酱1袋、盐少许、花椒15粒、植物油2大勺

做法：

1.鸡肉洗净，斩小块，放入姜片和葱段，加少许盐腌制片刻;

2.取一只干净的碗，放入麻辣酱。

3.另起锅烧热，放两大勺植物油，油烧至七成热，放入花椒、葱姜爆香。

4.用滤网滤去花椒、葱姜，热油倒入盛放麻辣酱的碗中，调和均匀。

5.锅中烧水，水沸后将鸡肉与姜葱一同倒入锅中，氽烫去血水。

6.煮到鸡肉断生，立刻关火，保持鸡肉在水中浸泡10分钟左右后捞出，用清水洗去浮沫，放入冷水中浸泡5分钟，摆盘，取第4步中的红油淋在鸡肉上，撒少许葱花、花生碎即可。

口水鸡的制作方法 篇4

主料：三黄鸡或者土鸡一只

调料：姜 大葱 蒜头 花椒油 辣椒 盐 料酒 生抽 芝麻油 米醋 白砂糖

做法：

1、鸡抹盐腌制15分钟，在肚中塞入几片姜，大葱段同时腌制。 酒，加盖用大火煮开。

2、入汤锅，注入冷水没过鸡身，水中加盐，料酒，加盖用大火煮开。

3、煮开后中火煮12分钟，煮好后不开盖，继续闷15分钟。 油淋鸡身并按摩让肉质更嫩有嚼劲。

4、捞出后，可入冰水让肉更有弹性;也可用麻油淋鸡身并按摩让肉质更嫩有嚼劲。

5、准备好大葱，姜，蒜蓉，花椒，入油锅一同炸香。

6、碗里准备好油辣椒或者辣椒酱，在5中的香料入锅炒变色后迅速捞起放入油辣椒搅拌匀。

7、将材料3中的所有调料混合均匀。

8、将放凉的鸡肉切块。

9、先将7中调料淋上鸡肉再浇上6中红油,最后洒上白芝麻和香葱碎即可。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！