

麻辣子雞

材料:

- 走地雞 2-3 磅
- 鹽 .味精. 老抽. 芝麻油. 陳醋. 料酒
- 薑
- 大蒜 1 球
- 花椒. 紅綠辣椒

作法:

- 將走地雞 帶皮 切丁
- 用鹽 .味精. 老抽. 芝麻油. 陳醋. 料酒 醃 10 小時
- 將薑 蒜 切成片
- 紅椒 綠辣椒 去籽後 切塊
- 起油鍋 放半斤油 燒到差不多 100 度
- 放雞下去炸後 快速撈起
- 再開大火燒油
- 再下一次雞 下去炸 (雞總共要過油 2 次)
- 撈起雞後 掉掉油
- 放薑片. 蒜片. 花椒 下去炒
- 香味出來後 放辣椒塊和雞