

年夜饭吃鸡, 吉祥又如意, 精选8道鸡肉做法, 好吃易做, 全家夸赞

有句俗语：“无鸡不成宴”，不管什么宴席，鸡肉都是必不可少的一道菜肴，过年的年夜饭也是一样的，因为鸡和“吉”读音相近，所以鸡有大吉大利的美好寓意，过年吃鸡祝愿来年事事顺心，吉祥如意。今天给大家分享8种鸡肉家常做法，每一道都有不一样的感觉，年夜饭时大家照着做就好哦，一起来看看吧！

虫草花蒸鸡
【材料】：鲜鸡半只、虫草花 适量、红枣5颗、姜 适量、枸杞1小把、蚝油2汤匙、盐1茶匙、料酒半汤匙

【做法】：
1、枸杞冲洗一下，然后浸泡着备用；
2、把姜切成丝，红枣去核切成细条；
3、鲜鸡冲洗干净血水，把腹部黏住的一些血块和肥油撕掉，剁成块，然后放入蚝油和盐，料酒；
4、放入姜丝和红枣；
5、新鲜的虫草花清洗一下，再放入碗里和鸡肉一起抓匀腌制30分钟；
6、把鸡肉码放入盘子里，撒上枸杞，锅里大火烧水，水开后摆盘子进去隔水蒸15分钟即可。

辣子鸡
【材料】：鸡肉(或鸡腿)800克、干辣椒60克、花椒1把、蒜姜 适量、生抽1勺、盐3小勺、糖1小勺、料酒2大勺、生粉2勺、五香粉1小勺、芝麻 适量

【做法】：
1、把鸡洗干净，剁成小块，用盐，料酒，五香粉，把鸡块拌匀；
2、再放入淀粉抓匀腌制30分钟；
3、锅里倒入油，能淹过鸡块的量，油温用筷子点下去直冒泡泡就可以了，下入鸡块中火炸，炸熟炸透后捞出；
4、锅中转大火，让鸡块二次复炸，炸一分钟就赶紧捞出来；
5、另外起锅烧油，下姜蒜和花椒爆香，再倒入辣椒和蒜苗，中小火炒出香辣味；
6、放入炸好的鸡肉翻炒均匀，让香料的香味和鸡肉完美融合，加入1勺生抽和糖调味；
7、炒干水分之后，撒入芝麻就可以出锅装盘。

口水鸡
【材料】：鸡腿5个、炒花生米半碗、辣椒粉2大匙、藤椒1小把、八角少许、葱蒜 适量、生抽3汤匙、香醋1汤匙、盐1茶匙、糖1茶匙、料酒1汤匙

【做法】：
1、鸡腿解冻后冷水入锅，加入八角，葱段，姜片，1勺料酒。煮至水开后，再继续煮5分钟，然后关火焖15分钟；

2、煮好的鸡腿捞出浸泡凉水，浸泡2-3分钟即可，冰水更佳；

3、然后把鸡腿剁成块，摆放好；
4、用生抽，醋，盐，白糖调成碗汁；
5、锅内放入半碗油，油热后放入藤椒炒香，然后把滚烫的油淋入装有辣椒粉的碗里，再放入蒜蓉和芝麻搅拌均匀；
6、花生要碾碎，均匀的洒在鸡块上，再淋上刚才调好的碗汁和辣椒油，最后撒上葱花即可。

栗子焖鸡
【材料】：鸡翅根7只，栗子 适量，姜蒜 少许，生抽3汤匙，盐半茶匙，胡椒粉 少许，白糖半茶匙，料酒1汤匙

【做法】：
1、首先在栗子上面划一刀，不要切断，锅内烧开水，放入一茶匙盐，然后倒入栗子，煮到栗子的切口裂开，大概煮3-4分钟；
2、煮好后把栗子捞起用水冲洗一下降温，然后把栗子肉剥去外壳和皮；
3、鸡翅根剁成块，用水冲洗干净，沥干水，撒入少许胡椒粉，倒入1汤匙料酒拌匀；
4、放入一点姜，抓匀腌制十五分钟；
5、锅内放入适量油烧热，把蒜爆香后，倒入鸡肉翻炒到鸡肉变白；
6、倒入栗子，加入没过栗子的热水；
7、放入生抽和少许盐煮开，自己尝一下味道；
8、煮开后转中小火焖30分钟，然后放入适量糖，大火翻炒收汁就可以了。

葱油鸡
【材料】：鸡1只、花椒 少许、小米椒 适量、姜葱 适量、盐2茶匙、胡椒粉2茶匙、料酒2汤匙

【做法】：
1、香葱洗干净，切成段，姜切片；
2、把鸡洗干净处理好，洒入胡椒粉和盐，抹均匀，帮鸡按摩一下，腌制30分钟；
3、锅内刷一层油，先铺上姜片，再铺上葱段和花椒；
4、把鸡放在上面，淋上料酒；
5、盖上盖子，用中小火焖40分钟，然后翻个面焖1分钟；
6、最后把鸡装盘，洒上小米椒，把锅内的热油淋在鸡肉上面即可。

啤酒鸡
【材料】：鸡半只、啤酒400ml、花椒1小把、姜蒜 适量、蒜苗1棵、冰糖1小把、老抽1汤匙、生抽3汤匙、盐1茶匙

【做法】：
1、把鸡肉冲洗干净血水，然后放入清水里大火煮开，煮出血沫后把鸡肉捞起再冲洗干净，然后沥干水；
2、锅内放入适量油，把姜蒜都放进去

炒出香味；
3、倒入鸡肉翻炒1分钟左右；
4、倒入啤酒，啤酒要能没过鸡肉；
5、淋入生抽和老抽，放入盐，大火煮开后，转中小火焖30分钟左右；
6、最后放入冰糖，翻炒2分钟左右，汁不用收的太干，有些酱汁才好吃。

台式三杯鸡
【材料】：鸡腿5个、蒜6瓣、姜10片、葱 少许、九层塔10片、料酒4汤匙、生抽3汤匙、老抽半汤匙、冰糖4块、麻油 适量

【做法】：
1、鸡腿肉切块，放入冷水中，放入姜片，葱段，烧开将鸡肉焯水，然后捞沥干水；
2、把料酒(或米酒)、生抽和白糖混合在一起备用调成酱汁；
3、锅内放入适量麻油，放入姜片煎到出来香味，再放入蒜和葱白翻炒出香味；
4、倒入鸡块翻炒2分钟左右，蒸发掉鸡肉的部分水汽；
5、倒入料酒和生抽调成的酱汁，放入冰糖翻炒均匀，盖上盖子大火煮开后转小火焖煮20分钟；
6、差不多收汁的时候放入九层塔翻炒均匀，再滴上几滴麻油翻炒均匀即可。

糖醋鸡丁
【材料】：鸡胸肉1块、番茄酱4大匙、白糖2大匙、白醋1汤匙、面粉半碗、盐1茶匙、料酒1大匙、鸡蛋1个、青豆 适量、

【做法】：
1、把鸡胸肉切成小丁，放入1茶匙盐和料酒抓匀，腌制30分钟；
2、腌制鸡肉的同时，取一空碗，放入面粉、鸡蛋，搅成面糊，觉得太干可以加少许清水，稀稠程度要能在鸡肉表面挂糊，就是用蛋抽能拉起来再缓慢滴落的状态；
3、把面糊淋在腌制好的鸡肉里，搅拌均匀，使每块鸡胸肉都裹上面糊；
4、锅中放入油，油烧至6成热，一块块加入鸡肉炸约1分钟，至表面淡黄色，用筷子夹着逐个放入，防止粘连，可分多次炸制；
5、全部炸好后，把火转大，再次把炸好的鸡肉入锅内复炸至金黄色，立刻捞出控油待用；
6、锅中留少量底油，放入适量番茄酱中火炒匀，加少许白醋和2勺糖，搅拌均匀煮开后淋入3汤匙的淀粉水，小火熬煮成浓稠红亮的芡汁；
7、加入炸好的鸡肉，快速翻炒至鸡肉均匀的裹上芡汁；
8、最后倒入焯熟的青豆翻炒均匀即可，青豆只是装饰作用，也可以不放。



6-119 **绝对新鲜美味专业寿司料理**

各类寿司拼盘
海鲜乌冬面
日式鸡套餐
鳗鱼饭套餐
牛肉刀削麵
生鱼片
招牌龍卷
珍珠奶茶
咖啡,冷(热)飲

地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

稻寿司 Inari Sushi



请扫码入稻寿司群

电话:301-315-8818

每晚6:30後 特價

营业时间:9:30am -8:30 pm

稻寿司祝新老顾客春节快乐!
购买本寿司店礼品卷\$50以上
可享10%折扣优惠
新春节日期间,欢迎预定寿司拼盘



6-100 **鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理**

欢迎旅行团光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

贵妃鸡
北京鸭
XO生蝴蝶
香脆鱼片
金沙龙虾
特色黑椒牛柳
金条鱼球

莲花园 Lotus Garden

电话:703-255-9888
传真:703-255-5188

地址:224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面
陕西刀削面美味正宗

