

椰子煲鸡汤的做法

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678480403210897.html>

范文网，为你加油喝彩！

回到晚清当道士-鸟的天堂课件

走过看似
浪费的弯路
却在无形中
成就了一双
伟大的双脚



2023年3月11日发(作者：hp打印机卡纸)

第1页

椰子鸡的做法大全是什么？

椰子鸡是日常生活中比较常见的美食，主要原料为鸡和椰子

两种，通常会采取煲汤或者火锅的方式来食用，这是因为用它们

熬出的汤比食材本身的营养价值要高出很多高，所以人们都特别

喜欢吃椰子鸡汤。那么椰子鸡的做法到底都有哪些呢？

一、椰子鸡汤

食材明细

老母鸡四分之一只，椰子1个，瘦肉适量，盐适量，姜适量

椰子鸡汤的做法步骤

1准备材料，鸡洗干净切块，瘦肉切小块，椰子洗干净。

第2页

2椰子切片。

3鸡肉冷水下锅，放入姜片，煮开后撇去浮沫，转中火煮20

分钟。

4放入椰子，开小火炖1小时30分钟吧！最后放盐调味。

二、椰子鸡火锅

主料

海南文昌鸡半只，椰青一个，绿叶菜凭喜好，菌菇凭喜好，

块茎凭喜好，沙姜朝天椒酱油适量，鱼糕鲜虾海鲜凭喜好，白蛤

第3页

半斤，豆制品（不要豆腐）凭喜好

椰子鸡火锅的做法步骤

1.椰青一个取汁，加等量水几片姜一勺盐做锅底，清甜鲜

美。（北方人不大接受甜的锅底，放半个椰汁也好）

2.绿叶菜一盆，

3.正宗的椰子鸡蘸料：沙姜末（没有就用洋姜）、豉油（可

以用生抽）、辣椒圈

4.文昌鸡（或者三黄鸡）半只到一只。文昌鸡肉韧紧实，

三黄鸡肉柔嫩易熟。

5.海鲜凭喜好，这是海南特产的白鱿鱼，非常新鲜，生吃

第4页

赤身都可以。

6.白螺（白蛤）有它在，不再需要味精。

7.海鲜随喜好，海虾更好，我刚好买了新鲜皮皮虾（虾蛄）

和三点蟹。

8.豆制品，因为汤底非常鲜甜，所以最好别选豆腐煮出来

会有豆腥味，可以选油豆泡、炸腐竹和南方的鱼糕（它不是豆制

品）

9.菌菇：不要选味道太浓重的香菇茶树菇其他都好。金针

菇蟹味菇。

10.最后的主食是适合下在鲜美汤底里的扯面。

第5页

三、海南椰子鸡

用料

鸡一只，椰子2个，红指天椒10个，枸杞少许，党参少许，

黄芪少许，大枣2颗，酱油少许

海南椰子鸡的做法

1、鸡洗净，斩块。市面上有很多鸡的品种，大家可以根据自己的喜好挑选。

2、椰子取汁后，把椰子敲开，取里面的椰肉。

第6页

3、党参，黄芪，枸杞，大枣，洗干净备用。

4、红指天椒切段备用。

5、陶瓷锅里加入椰汁，椰肉，党参，黄芪，枸杞，大枣，

再加一大碗水，水量不能大过椰汁的量。

6、大火开锅后，倒入鸡肉。锅再次开了之后，会漂一层鸡

油，用勺子把鸡油撇干净。中火煲十五分钟，然后上桌啦。上桌

后，用电磁炉或者简易煤气灶，要一直小火加热，边吃边煮，准

备一点自己喜爱的青菜，先吃鸡肉，吃了鸡肉再放青菜，就像吃

火锅一样。

7、煮鸡的同时，另取锅，小火，放适量酱油，酱油烧开后，

倒入装有指天椒的碗里，锅内再倒入少量油，烧热后，淋在酱油

上即可。

第7页

小贴士

这是一道零失败的菜，清甜，可口，还有滋补功效。

也是家宴，或者朋友聚会时，非常能拿得出手的一道菜。

不爱吃辣的亲，可以自行把辣椒省去。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发