

泡椒鸡脆骨怎么做,香之靓泡椒脆骨？

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/dd816f78466e9cbb2ea7974b44b6c485.html>

范文网，为你加油喝彩！

您好，我是小厨娘静静，很高兴为您解答。鸡脆骨，又称掌中宝、鸡脆，它以其独特的口感而倍受食客青睐。常见的菜例有宫保鸡脆骨、椒盐鸡脆骨、蒜香鸡脆骨、双椒鸡脆骨、酸菜鸡脆骨、泡椒鸡脆骨等。对于不同的鸡脆骨菜肴，往往英雄联盟bug splat需要采取不同的腌制方法（也有把鸡脆骨放入加有红曲米和香料的卤水锅中卤制成半成品的），方能达到独特的成菜效果。下面，笔者就按1000克鸡脆骨原料为例，把时下比较常见的腌制鸡脆骨的方法分别介绍给大家。第一种方法：用料：姜片30克 葱段50克 精盐15克 料酒、胡椒粉、味精、生粉各适量腌制方法：鸡脆骨解冻后，冲洗干净，待沥干水分后纳盆，依次加入姜片、葱段、料酒、精盐、胡椒粉、味精等腌约15分钟，拣去姜片、葱段，再加入生粉拌和均匀，即可。说明：此法是最简单、最常见的一种腌制鸡脆骨的方法，姜片、葱段也可用姜葱汁代替，胡椒粉主要起去异味增香味的作用。这种方法一般是现腌现用，适用于烧、煮或滑油后的爆炒类菜肴，如酸菜鸡脆煲、泡椒鸡脆骨等。第二种方法：用料：松肉粉8克 食粉4克 吉士粉15~30克 胡萝卜浓汁90克 豆腐乳、花生酱、精盐、料酒、味精、生粉各适量。腌制方法：广红胡萝卜去皮后，放榨汁机中加入适量姜葱及少许清水绞成胡萝卜浓汁（去渣）。鸡脆骨洗净后纳盆，加入食粉、松肉粉、料酒等拌匀，再加入胡萝卜浓汁、豆腐乳、花生酱、精盐、味精等，视其汁水的多少，加入适量的吉士粉及生粉和匀，随后装入保鲜盒中，腌约1小时即可使用。说明：此法加入食粉和嫩肉粉的目的，主要是起软化鸡脆骨表面筋膜等结缔组织的作用，而加入吉士粉、胡萝卜汁、豆腐乳、花生酱，则可给鸡脆骨增香增色（呈淡黄色）。这种方法多适用于炸制类或煸炒类菜肴，如椒盐鸡脆骨、辣子鸡脆骨等。第三种方法：用料：松肉粉8克 食粉4克 吉士粉20~40克 大蒜汁80克 鸡蛋液1个 蒜香粉、精盐、料酒、味精、生粉各适量腌制方法：鸡脆骨洗净后纳盆，先用大蒜汁稍腌，然后再加入食粉、松肉粉、料酒、蒜香粉、味精等拌和，最后加入鸡蛋液、吉士粉和生粉拌匀，入保鲜盒内腌约1小时即可。说明：此法还可以加入少许花生酱和豆腐乳调味，主要用于蒜香鸡脆骨的腌制以上是我做泡椒鸡脆骨的方法，希望我的方法能够帮助到您小厨娘静静，祝您生活愉快，感谢您的观看！

鸡脆骨是我的最爱，平时在看电视的时候，一边吃一边看，那种感觉实在太棒，停不下来，真的超好吃，这个鸡脆骨很开胃也是好下饭的菜，酸酸辣辣，我很喜欢吃，而且做法又简单。需要以下材料：鸡脆骨、青柠、香菜、姜片、香叶、桂皮、花椒八角、料酒、白砂糖、生抽、陈醋、芝麻油、剁椒、辣椒、蒜末~1。鸡脆骨洗净，锅里加点水把鸡脆骨放入进去，加点姜片、八角、花椒、香叶、桂皮，三勺料酒，煮10分钟左右捞出来。2。捞出之后，冲洗干净，再用冷水浸泡一下，可以放进冰箱急冻冷藏15分钟，也可以放小小的冰块，这样鸡脆骨才会更加的爽口喔。3。腌制的时候，加入一勺白砂糖，两勺祝福学生的祝福语陈醋，四勺生抽，一勺芝麻油，五勺剁椒，一勺辣椒，一勺蒜末，加入适量香菜，适量青柠，搅拌一下，基本就完工可以开吃啦，想要更加入味，可以放置半个小时才吃。提示：吃完的鸡脆骨的汁还能泡黄瓜喔，别浪费，你也可以试试做喔，希望能帮到你，谢谢。

您好，我是阿朵吖 很高兴为您解答。关于您的问题泡椒鸡脆骨怎么做？以下我有几个个人观点与您一同分享。1 鸡脆骨洗干净后凉水下锅放点料酒姜片大火煮开在煮三分钟捞出来洗干净备用。2

锅烧多一点的油温八成热把控干水分的鸡脆骨放进去炸至金黄捞出来。3 在重新倒油放入花椒姜蒜，大蒜切成大颗粒更好把鸡脆骨倒里边泡椒切碎放里面调入料酒，盐，耗油，白糖，生抽，翻炒两分钟就可以啦。4 自己喜欢什么样的就做成什么样吧，最重要的是自己喜欢。

泡椒鸡脆骨怎么做？

你好，和你分享一下我知道的做法，很简单，挺好吃的。材料：：鸡胸脆骨1包，葱段、生姜片、料酒，野山椒，小米椒，蒜，花椒，白糖，白醋，香芹。1：将野山椒和小米辣放一起打成汁，一比一的比率，煮开后放一边。2：自制泡姜和泡小米辣，蒜约10瓣，香芹些许，小葱白5根切段，鲜花椒15粒，盐8料勺，味精、鸡精各7勺，冰糖7~8粒，白酒少许，白醋2-3汤勺。3：将鸡胸脆骨洗净后冷水入锅，加葱段、生姜片和料酒煮30分钟，捞出冲水，一边晾干待用。4：把前面的辣椒汁，倒入刚才的泡姜水里搅拌均匀，再倒入鸡胸脆骨冷藏腌至入味大概3小时，捞出摆盘后即可上桌。5：最后做成的料汁能将鸡胸脆骨淹没即可，如果料汁少了也可以拌匀腌制时间长一点即可。以上内容希望对你有帮助，谢谢。附上一个凤爪骨的效果图

鸡脆骨就是鸡爪中间的部分，又叫做掌中宝，因为它有独特的口感而广受大家的青睐。泡椒鸡脆骨怎么做？

以下是我的做法：1. 先把鸡脆骨解冻，冲洗干净，沥干水分。2. 锅中加适量水，放入十几颗花椒，花椒在煮的时候会散发出独特的香味，也可以起到去腥去油腻的作用。（如果不喜欢花椒也可以用料酒或姜片代替）3. 水开后倒入鸡脆骨煮8分钟左右，不要煮太长时间，要不然吃起来不那么脆了。4. 用凉水冲洗掉鸡脆骨的油脂和浮沫，可以多冲洗几遍，这样泡出来的鸡脆骨会更清脆爽口。5. 把准备好的泡椒和泡椒水一起倒入装鸡脆骨的容器中，如果泡椒水不能淹没鸡脆骨，那么可以加入一些凉白开或者矿泉水，淹没即可了。泡椒水原本有一定的咸度了，如果还觉得淡，可以加一些盐。6. 可以再加入些白醋，作用是可以中和下泡椒的辣味，也可以使泡出来的鸡脆骨更清脆。以上是我做泡椒鸡脆骨的做法，大家互相交流，多多指教。其实我更喜欢吃椒盐鸡脆骨[笑]，鸡脆骨用胡椒粉、鸡粉、料酒、香油腌制好，加入两勺炸粉和少许水，调成稠一点的糊，然后等油7成热时下入鸡脆骨炸，注意火候和经常翻动，以免炸糊了，炸至金黄捞出控油。接着把锅里多余的油倒出，留底油加葱姜蒜辣椒爆香，再倒入炸好的鸡脆骨翻炒，最后加入椒盐粉翻炒均匀就可以出锅了，香香脆脆。

香辣鸡脆骨的做法写回答共4个回答匿名用户鸡脆骨，又称掌中宝、鸡脆，它以其独特的口感而倍受食客青睐。常见的菜描写初秋的诗句例有宫保鸡脆骨、椒盐鸡脆骨、蒜香鸡脆骨、双椒鸡脆骨、酸菜鸡脆骨、泡椒鸡脆骨等。对于不同的鸡脆骨菜肴，往往需要采取不同的腌制方法（也有把鸡脆骨放入加有红曲米和香料的卤水锅中卤制成半成品的），方能达到独特的成菜效果。下面，笔者就按1000克鸡脆骨原料为例，把时下比较常见的腌制鸡脆骨的方法分别介绍给大家。第一种方法：用料：姜片30克 葱段50克 精盐15克 料酒、胡椒粉、味精、生粉各适量腌制方法：鸡脆骨解冻后，冲洗干净，待沥干水分后纳盆，依次加入姜片、葱段、料酒、精盐、胡椒粉、味精等腌约15分钟，拣去姜片、葱段，再加入生粉拌和均匀，即可。说明：此法是最简单、最常见的一种腌制鸡脆骨的方法，姜片、葱段也可用姜葱汁代替，胡椒粉主要起去异味增香味的作用。这种方法一般是现腌现用，适用于烧、煮或滑油后的爆炒类菜肴，如酸菜鸡脆煲、泡椒鸡脆骨等。第二种方法：用料：松肉粉8克 食粉4克 吉士粉15~30克 胡萝卜浓汁90克 豆腐乳、花生酱、精盐、料酒、味精、生粉各适量。腌制方法：广红胡萝卜去皮后，放榨汁机中加入适量姜葱及少许清水绞成胡萝卜浓汁（去渣）。鸡脆骨洗净后纳盆，加入食粉、松肉粉、料酒等拌匀，再加入胡萝卜浓汁、豆腐乳、花生酱、精盐、味精等，视其汁水的多少，加入适量的吉士粉及生粉和匀，随后装入保鲜盒中，腌约1小时即可使用。说明：此法加入食粉和嫩肉粉的目的，主要是起软化鸡脆骨表面筋膜等结缔组织的作用，而加入吉士粉、胡萝卜汁、豆腐乳、花生酱，则可给鸡脆骨增香增色（呈淡黄色）。这种方法多适用于炸制类或煸炒类菜肴，如椒盐鸡脆骨、辣子鸡脆骨等。第三种方法：用料：松肉粉8克 食粉4克 吉士粉20~40克 大蒜汁80克 鸡蛋液1个 蒜香粉、精盐、料酒、味精、生粉各适量腌制方法：鸡脆骨洗净后纳盆，先用大蒜汁家庭群名稍腌，然后再加入反比例函数图像食粉、松肉粉、料酒、蒜香粉、味精等拌和，最后加入鸡蛋液、吉士粉和生粉拌匀，入保鲜盒内腌约1小时即可。说明：此法还可以加入少许花生酱和豆腐乳调味，主要用于蒜香鸡脆骨的腌制

泡椒鸡脆骨，用泡椒小米椒，加白糖大料味精

你好，很高兴回答你的问题。泡椒鸡脆骨既有泡椒的辣，又有脆骨的香，一直很受欢迎，给你推荐一道近川味的做法。用料详情主料：鸡脆骨(250克)、泡椒(15个)、大蒜(3瓣)、泡椒(10克)、小米辣(3根)、麻椒(15粒)辅料：家乐鸡

精(5克)、绵白糖(3克)、藤椒油(2勺)、香油(10毫升)、盐(5克)、料酒(2勺)、白胡椒粉(5克)、土豆淀粉(100克)用时：25分钟做法步骤1。准备材料，泡椒辣椒是主角！

2. 用剪刀剪几个泡椒辣椒剪成小段留一部分完整的。3. 大蒜切成蒜片、姜切丝、小米辣椒切成小圈。4. 鸡脆骨洗净，用盐（5g）、家乐鸡精（5g）、料酒(10ml)、姜丝（6根）、蒜片（2瓣切片）、白胡椒粉（5g）腌制10分钟。

5. 将腌制好的鸡脆骨用土豆淀粉裹匀。6. 锅中放油（500ml），中火加热到五成热，放入鸡脆骨块，炸到金黄，捞出控油。我的Woll锅，制作这一步的时候无油烟哦~金黄色的鸡脆骨特别诱人！

7. 鸡精、糖、香油、藤椒油，盐在一个小碗里进行混合。8. 锅中留底油，中火加热到七成热的时候，先下蒜末姜末。9. 之后加入炸制后的鸡脆骨，小米辣椒丁、泡椒、花椒、蒜末、，煸炒出这些物料的香味。10. 出锅前调入鸡精、糖、香油、藤椒油，盐。11. 快速翻炒，关火，装盘即可！

第一种方法:用料:姜片30克 葱段50克 精盐15克 料酒、胡椒粉、味精、生粉各适量腌制方法:鸡脆骨解冻后，冲洗干净，待沥干水分后纳盆，依次加入姜片、葱段、料酒、精盐、胡椒粉、味精等腌约15分钟，拣去姜片、葱段，再加入生粉拌和均匀，即可。说明:此法是最简单、最常见的一种腌制鸡脆骨的方法，姜片、葱段也可用姜葱汁代替，胡椒粉主要起去异味增香味的作用。这种方法一般是现腌现用，适用于烧、煮或滑油后的爆炒类菜肴，如酸菜鸡脆煲、泡椒鸡脆骨等。第二种方法:用料:鸡脆骨半斤、生姜20克、料酒20克、精盐15克、豆瓣酱20克、花椒5克、菜籽油适量、干辣椒10克、花椒粉、味精各适量去腥方法:鸡脆骨解冻后，冲洗干净，待沥干水分后纳盆，依次加入生姜粒、料酒、精盐、花椒粉、味精等腌约15分钟，即可。将腌制好的鸡脆骨放入沸水中焯熟，撇去泡沫及污物。将焯好的鸡脆骨放入卤水中卤制10分钟，关火浸泡20分钟。将干辣椒用水泡涨备用。取菜籽油烧热，入花椒炸香、放入豆瓣酱炒制水分蒸发。此时放入泡好的干辣椒继续翻炒。待所有调料融合后放入卤制好的鸡脆骨，翻炒均匀即可。燕山鸡脆第三种方法:用料:松肉粉8克 食粉4克 吉士粉15~30克 胡萝卜浓汁90克 豆腐乳、花生酱、精盐、料酒、味精、生粉各适量。广红胡萝卜去皮后，放榨汁机中加入适量姜葱及少许清水绞成胡萝卜浓汁(去渣)。鸡脆骨洗净后纳盆，加入食粉、松肉粉、料酒等拌匀，再加入胡萝卜浓汁、豆腐乳、花生酱、精盐、味精等，视其汁水的多少，加入适量的吉士粉及生粉和匀，随后装入保鲜盒中，腌约1小时即可使用。说明:此法加入食粉和嫩肉粉的目的，主要是起软化鸡脆骨表面筋膜等结缔组织的作用，而加入吉士粉、胡萝卜汁、豆腐乳、花生酱，则可给鸡脆骨增香增色(呈淡黄色)。这种方法多适用于炸制类或煸炒类菜肴，如椒盐鸡脆骨、辣子鸡脆骨等。

1、将鸡脆骨处理干净，锅中烧水加入八角香叶葱段生姜料酒，水微微冒气泡时到入鸡脆骨，加入少许白醋，加入适量食盐。煮熟后捞出放冷水中过凉，之后将鸡脆骨多清洗几遍直至没有油沫，这样吃起来才不腻。2、将冷却清洗好的鸡脆骨放入碗中，依次加入小米辣、姜丝、生抽、米醋、适量盐、少许糖、泡椒、泡椒水、挤些柠檬汁调味。最后再加入三片去籽柠檬搅拌均匀。3、将调好的鸡脆骨用保鲜膜封口放冰箱冷藏一夜，就可以吃到酸辣开胃的泡椒鸡脆骨啦！

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