

鸡大腿的做法

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/1678111022163666.html>

范文网，为你加油喝彩！

闪烁的小星星儿歌-做礼物盒子

节制 比放纵更接近自由

iamcow

2023年3月6日发(作者：豆皮怎么做)

咖喱鸡怎么做_咖喱鸡怎么做法大全

材料

鸡翅，鸡腿，鸡爪，盐焗鸡调料，咖喱粉，清油，生抽

做法

1.两斤鸡翅，鸡腿，鸡爪儿，全都洗净了，在开水锅中焯一下，去掉

浮沫。然后装入大盆中，洒上一整包盐焗鸡调料，两匙咖喱粉(这是俺自

己想着加的，没有可以不用)，淋少许清油，两匙生抽，全部材料一起拌

匀，腌两个小时以上。

2.在电饭锅底部刷上一层清油，依次装入腌好的鸡翅，鸡腿，鸡爪儿，

盖上盖，按下开关。

3.十五分钟以后，一锅香浓诱人的咖喱盐焗鸡就大功告成了!

材料

咖喱粉4克，咖喱酱5克，椰奶1罐405毫升，鱼露30毫升，红糖

15克，鸡汤235毫升，鸡大腿4块，切成一口大小，冷冻豌豆75克，切

碎绿柿椒75克，切碎胡萝卜65克，太白粉8克，鸡汤30毫升，切碎的

新鲜菠萝125克

做法

1.取一个平底锅，加入咖喱粉和咖喱酱，在中偏小火上加热，直到香味出来，约2分钟。倒入椰奶，混匀。搅入鱼露，黄糖和235毫升鸡汤。

2.将鸡大腿、豌豆、青椒、胡萝卜加到咖喱酱混合物的锅里，混匀。

将混合物在中大火上煮沸，然后把火调至小，文火煮到鸡肉熟透，大约25分钟。

3.将8克太白粉与30毫升冷鸡汤在碗里混匀后搅入咖喱鸡肉锅里。

再加入菠萝，边煮边搅，直至汤汁变稠，约5分钟即好。

材料

乌鸡，盐，料酒，油少许，酱油少许，西瓜，汤料，水两碗

做法

1、加盐、料酒、少许油、少许酱油将鸡肉腌上十分钟。

2、在腌鸡肉的同时，将西瓜边切成齿状，嗯，比小南瓜好切多了。

3、用水洗净清补凉的汤料。

4、将鸡肉和汤料一起倒入西瓜盅，加两碗水，没过鸡肉为准。

5、蒸锅水开后，入蒸锅蒸一个小时即可。

小诀窍

1、也可以用一般的土鸡肉。

2、清水凉汤料可以买整包的，可以自己配，最简单的配料是红枣、

桂圆、干淮山、干百合、薏米、枸杞适量。

3、蒸锅里的水要充足，不要中途加水。

4、西瓜经过一小时蒸煮后，会变软，蒸之前要在西瓜底下垫一只盘

子，这样就容易把西瓜盅从蒸锅里取出。

材料

山药200克，鸡1/3只，香菇200克，蜜枣1颗，姜2片，桂圆5颗

做法

1、将鸡切成块，铁棍山药切成滚刀块，准备好姜片。

2、锅中放少许植物油，将鸡块和姜片放入。

3、翻炒鸡块，直至鸡块变色，鸡肉收紧鸡皮微微焦黄。

4、将炒好的鸡块放入慢炖锅中，再加入适量的开水。

- 5、放入铁棍山药块，加盖，小火慢炖2个小时。
- 6、再放入鸡肝、鸡胗等鸡杂，加盖后继续慢炖二十分钟。
- 7、最后加入盐、胡椒粉等调味，放入适量的枸杞子。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发