

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

iamew

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、绿椒、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