



其实街头小贩们生炒鸡的做法并不复杂，很短的时间里就能炒出来香喷喷又软烂的鸡肉，这里面很大一部分归功于用了芒硝腌制鸡肉，在家里做这道菜当然不能用这种不健康的東西，多炒一会多焖一会同样能让鸡肉入味又好吃，里外都鲜香，家常版的生炒鸡我家已经吃了十多年，每次都特别受家人欢迎，甚至一周做2次都不够吃，买来鸡肉可千万别错过这种好吃又简单的“生炒鸡”，做法分享给大家。



1、鸡肉斩成大小合适的块，放入流动的清水中冲洗几遍，浸泡10分钟散去血水，再次冲洗干净后捞出备用。



3、锅中烧油，油要比平时炒菜稍微多一些，油温七成热的时候，将鸡肉再次控干

水分放入锅中炒制。



5、鸡肉脱生后，加入适量的五香粉、胡椒粉、白糖、盐和少量的酱油，大火翻炒均匀，炒出香味。



7、最后大火翻炒均匀收汁，锅内汤汁比较少的时候就可以出锅装盘了。



我是市井觅食记，与世界交手多年，依然光彩依旧，兴致盎然！喜欢专注吃喝玩乐市井小事，每日更新菜谱和美食趣闻，关注我，享受美食不迷路

。