

导语：东北菜小鸡炖蘑菇家常做法，掌握2个小技巧，鸡肉鲜香嫩滑无腥味

小鸡炖蘑菇，是一道家喻户晓的东北传统名菜，是用鸡肉搭配蘑菇，经过炖制而成，鸡肉的嫩滑搭配蘑菇的鲜香，整道菜的口感特别好，相信很多人都喜欢吃这道菜，有荤有素，搭配大米饭吃特别的开胃下饭，当然做小鸡炖蘑菇也有技巧，才能做出滋味鲜美的菜肴，下面我便会将小鸡炖蘑菇的做法详细分享给大家，让你的家人足不出户便能享受美味，菌菇类食材本身便带有鲜香的口感，与肉类的搭配，更是可以起到提鲜的效果，给整道菜增添色彩。

小鸡炖蘑菇的做法：

备用食材：

童子鸡半只，干榛蘑50克，葱姜适量，八角2粒，干辣椒适量，料酒适量，酱油适量，白糖适量；

制作过程：

第一步，首先将买回来的童子鸡准备到位，可以选择在买的时候让卖家给斩成块，或者是买回来自己斩，在准备烹饪之前，仔细的将剁好的块清洗干净；

第二步，煮锅中添上水，置于火上，冷水放入鸡块，将锅煮开后，用勺子撇去上面的浮沫，捞出鸡块，再用温水将其冲洗干净，沥干水分备用；

第三步，干榛蘑取出需要的量，放在一个干净的容器中，加上冷水，将其泡发后，然后从水中捞出来，剪去老根，清洗干净后，用手将其中的水分给挤干，待用；

第四步，炒锅中添上少许的食用油，将油烧热后，放入提前准备好的葱姜段、八角和干辣椒，开始煸炒，待香味出来后，将焯过水的鸡肉放入锅中，煸炒均匀；

第五步，直到将鸡肉炒至变色之后，烹入料酒，再加上酱油，煸炒均匀，让鸡肉上色，待鸡肉中的油脂被慢慢煸炒出来后，加上与鸡块齐平的热水；

第六步，放上一勺白糖，大火烧开之后，转至小火，盖上锅盖，中小火开始慢慢炖煮，差不多15分钟的时间，看到锅中的汤汁减少，即可放入挤干水分的榛蘑；

第七步，按照个人口味加盐调味，加上食盐之后，继续炖煮10分钟，即可关火，盛出在碗中即可开始享用。

烹饪小技巧：1、小鸡炖蘑菇，食材的选择很重要，所用的蘑菇最好是野生的榛蘑，炖出的菜肴汤鲜浓厚，鸡肉也会非常酥烂，之所以会选择童子鸡，是因为其肉质更加的细嫩柔软，口感更好，而且童子鸡的蛋白质含量丰富，且易被人体消化吸收，而作为配菜的榛蘑，是东北特有的山珍之一，其中含有的氨基酸和维生素，经常使用对于增强免疫力有很好的效果。

2、小编有话说，做小鸡炖蘑菇，当然要有技巧，掌握2个小技巧，便能做出嫩滑好吃的菜肴，第一，便是很多人纠结的是否需要提前焯水，其实这是要分开来谈的，如果是散养土鸡便不需要焯水，而其他的则相反；第二，鸡肉焯水的时候，需要冷水下锅，这样才能更好将其中的血水逼出来，口感才会更好。需要将这些掌握到位，而很多人因为不懂，难怪鸡肉才会有腥味不好吃。

如果你认为小鸡炖蘑菇的做法还不错，欢迎收藏起来学着做，或者是分享给更多的人学习！