

盐酥鸡

礼义

配料

1. 四百克鸡腿肉
2. 一支葱
3. 三束蒜
4. 一茶匙磨碎姜
5. 一茶匙盐
6. 一茶匙糖
7. 两茶匙水
8. 一茶匙米酒
9. 一茶匙鸡粉
10. 一半茶匙小苏打
11. 一茶匙胡椒盐
12. 三十克罗勒叶
13. 二百克玉米淀粉

做法

- 将四百克大腿切成立方体
- 在一个碗中，加入鸡肉和1根葱（切碎），三瓣大蒜（磨碎），一汤匙磨碎的姜，一茶匙盐，一茶匙糖，一汤匙水，一汤匙米酒，一半茶匙小苏打，一茶匙鸡肉粉，一汤匙淡酱油和一半茶匙胡椒盐

做法

- 充分混合并腌三十分钟
- 在一个碗中，筛选两百克玉米淀粉，并加入一汤匙胡椒盐并混合均匀
- 将鸡块均匀涂在混合物中
- 鸡肉炸至金黄色

