

芝麻鸡

今天我要介绍如何做芝麻鸡。如果你跟随这些步骤，你可以做很好吃的芝麻鸡。



# 配料

- 一个鸡蛋
- 三汤匙太白粉
- 少量盐
- 少量胡椒
- **450克**鸡肉
- 两汤匙菜油
- 两汤匙酱油
- 一汤匙水
- 一半汤匙香油



# 配料

- 一个半汤匙黑糖
- 一个半汤匙米醋
- 一英寸的姜
- 一大蒜的丁香，剁碎
- 两汤匙芝麻籽
- 一汤匙玉米淀粉



# 做法

1.在一个大碗里拂鸡蛋，两汤匙玉米淀粉，一点盐和一点胡椒。把鸡肉切成小块，然后将鸡肉加入混合物中。

2.添加两汤匙菜油在一个大煎锅里面。一旦锅热，添加鸡肉和混合物。煮熟鸡周围七到十分钟。



# 做法

3.在一个小碗里搅拌两汤匙酱油，一汤匙水，一半汤匙香油，一个半汤匙黑糖，一个半汤匙米醋，一英寸的姜，一大蒜的丁香，剁碎，两汤匙芝麻籽和一汤匙玉米淀粉。

4.一旦鸡肉熟了，你可以添加酱。一旦酱汁变稠，把鸡放在一个碗里。



你做完了！  
谢谢！ 有没  
有问题吗？