

## 黄焖鸡

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

以前做留学生时，因为鸡便宜，大家常常试做各样的吃法。第一次吃这道菜，是同学的先生煮给我们吃的，本以为这么简单的材食会有什么特别，吃后却念念不忘，直至今日仍常做来吃。

### 材料：

- 6 磅 鸡腿
- 1 大匙 盐
- 1 小匙 胡椒粉
- 1 大匙 油
- 4 整颗 大蒜
- 6 大片 姜
- 4 大匙 酒



### 步骤：

1. 鸡腿切大块，洗净碎骨头，加入盐、胡椒粉，腌半小时以上。
2. 大蒜剥皮，略拍（不用切碎）。大蒜一定要多才好吃。
3. 锅内热油，加入大蒜炒香，加入鸡块、姜片翻炒，直至鸡块没有血水时，加入酒，盖锅，转中小火焖烧。
4. 隔 3~5 分钟，打开锅盖翻炒一下，再盖回锅盖焖烧，直至鸡块出的水都收干、鸡块熟透，开大火翻炒至外皮略焦黄即可。