

土豆悶雞塊

材料:

雞腿 2個	生抽 1勺	香葉 2-3片
土豆 2個	老抽 1勺	蔥 適量
植物油 2勺	冰糖 若干	蒜 3-4瓣
鹽 2茶匙	八角 兩個	姜 小半
料酒 1勺	桂皮 少許	食醋 少許
十三香 一茶匙		

做法:

1. 雞腿刮掉費油，洗淨後斬至小塊
2. 入冷水煮至沸騰後撈出，漂去浮沫
3. 準備輔料：冰糖 大料 蔥段 蒜片 桂皮和香葉
4. 熱鍋入油後，倒入蔥段，蒜薑片，八角香葉桂皮爆香
5. 下雞塊，翻炒掉多餘水分後加入其餘所剩輔料繼續翻炒
6. 加入溫水沒於雞塊，大火煮沸，漂去鍋邊浮沫（浮沫是雞腿骨髓中的血水產生）
7. 小火燜至湯汁少於 1/2 時，加入洗淨去皮切塊的土豆，繼續小火燜
8. 燜到土豆軟爛，即可收汁盛出