### **口水鸡的食材**

辣椒面3大匙

白芝麻1大匙

盐1/4茶匙

糖1茶匙

花椒1/2大匙

丁香1粒

桂皮1块

小茴香1/2茶匙

八角1颗

香叶1片

生姜几小片

葱白一条切段

大蒜半颗切片

橄榄油250g

琵琶腿3个

熟花生一把

姜片适量

料酒适量

葱或者香菜适量

做好的辣椒油4勺

芝麻油1勺

白糖半勺，

酱油1勺

生抽1勺

白醋1勺

## 口水鸡的做法步骤

1. 将辣椒面、白芝麻、盐、糖装入耐热容器，
2. **2.** 搅拌均匀。
3. **3.** 将剩余主料放入奶锅中
4. **4.** 用中小火加热，时不时搅拌下
5. **5.** 当葱白、蒜和姜片变的金黄的时候，将他们捞出
6. **6.** 继续加热至能看到油呈现波浪状
7. **7.** 油锅离火10秒后，分3次倒入有滤网的辣椒粉中，还要搅拌下
8. **8.** 做好的辣椒油，放置过夜味道更好。
9. **9.** 腿洗净，
10. **10.** 用剪刀去骨，
11. **11.** 然后在鸡腿肉中间切两刀，不要切断，以免煮的时候卷起。
12. **12.** 鸡腿肉放进锅里，加冷水，加几片姜片和一些料酒，开火煮
13. **13.** 煮开后捞出浮沫，继续煮2分钟，然后盖锅盖焖7-8分钟
14. **14.** 取出放入冰水中凉透，浸过冰水的鸡肉爽滑Q弹更好吃
15. **15.** 按调料比例调好汤汁，熟花生压碎
16. **16.** 把鸡肉切成片放入碗中
17. **17.** 浇上汤汁，撒上花生和葱花或者香菜，大功告成！

## 制作小贴士

1、如果你不用鸡腿肉，用整鸡做的话，煮的时间上需要调整下，我也用过后半个鸡做过口水鸡，依旧是把大腿肉去骨的，因为大腿肉最厚，去骨后好控制煮的时间，这样不会导致其他部位太老。
2、煮过的鸡一定要放冰水浸泡，浸过冰水的口水鸡口感才会更好，爽滑Q弹
3、花生我觉得用时下非常流行的那个牌子味道很不错哦
4、调料比例按自己喜欢的调制就行了，如果是咸口可以放一些盐