

你的女神吃腻了酸、麻、辣等重口味，该怎么办？试一试甜而不腻的板栗蒸鸡吧！蒸出来的板栗甜而香，糯而绵，就像暖男的那颗心！
所需材料备好上蒸锅，待女神归来即可美食奉上，何愁俘获女神芳心！

/食材/

- 130克鸡肉块
- 80克板栗肉
- 8克葱段
- 4克姜片
- 3克葱花
- 2克盐
- 3克白糖
- 2毫升老抽
- 6毫升生抽
- 8毫升料酒

/做法/



2 把鸡肉装碗中，倒入料酒、生抽、姜片、葱段、盐、老抽。

.



4 加入板栗，搅拌一会儿，使食材混合均匀。

.



6 备好电蒸锅，烧开水后放入蒸盘。

.



8 断电后揭盖，取出蒸盘。