

我告诉你生炒鸡怎么炒才会鲜嫩不腥！今天教你一招鸡肉不腥又不柴。

·做生炒鸡一定要先洗干净，砍块以后不要碰水了，否则一点也不鲜。

·油热下生姜爆香，再下鸡块煸炒，把它的鸭油炒出来，炒到表面微微发黄。



·放盐、鸡精、胡椒粉，收浓汤汁，再下青红椒，开大火翻炒几下即可出锅。

太下饭了，快去试试吧！