

大家好，天麻炖鸡的做法大全相信很多的网友都不是很明白，包括天麻炖鸡的做法大全集也是一样，不过没有关系，接下来就来为大家分享关于天麻炖鸡的做法大全和天麻炖鸡的做法大全集的一些知识点，大家可以关注收藏，免得下次来找不到哦，下面我们开始吧！

本文目录

1. [鲜天麻煲鸡汤的做法](#)
2. [昭通天麻炖鸡正宗做法](#)
3. [天麻炖鸡汤的最佳配方](#)
4. [天麻煮鸡的做法](#)

鲜天麻煲鸡汤的做法

草鸡一只、天麻2片、生姜葱适量、枸杞子20粒、盐少许

烹饪步骤

步骤1/4

备好食材，鸡建议买草鸡，味道醇正。三黄鸡腥味重。天麻直接在药店买。

步骤2/4

洗净鸡肉，你可以把鸡肉剁开，我是拍菜谱好看.....一次性放入足够多的热水，不要超过Max警戒线。这里要说一下，煮鸡汤，鸡不要焯水！同时放入天麻，生姜，葱，加少许料酒。

步骤3/4

经过50分钟文火慢炖，一锅香喷喷的鸡汤就好了，看，水位几乎不变，鸡肉酥烂。

最后一步

开锅时，撒点枸杞，好看又养生。

昭通天麻炖鸡正宗做法

1、准备姜片5g；

2、将鸡块500g倒入锅中，再加入天麻5g、盐2g、红枣4个，料酒5g、姜片，再加入清水1.5L，大火煮沸，转小火炖1小时；

3、装盘出锅，即可食用。

天麻炖鸡汤的最佳配方

步骤/方式1

鸡清洗干净

步骤/方式2

准备食材：天麻10克，枸杞15粒，料酒10ml，姜8克，盐3克

步骤/方式3

锅中放入整只鸡，天麻，姜，料酒，水，熬2~3个小时。

步骤/方式4

锅开后撇去浮末，开始计时。

步骤/方式5

熬煮的过程中会出油

步骤/方式6

偶尔观察一下，油出来的多了，就用勺子盛出丢掉。

步骤/方式7

熬了两个小时后的状态

步骤/方式8

枸杞和盐在关火前10分钟左右加。

步骤/方式9

10分钟后关火，熬好了。

天麻煮鸡的做法

天麻煮鸡的家常做法

主料：

天麻100克，全鸡1只；

辅料：

姜1块，枸杞10克，盐，鸡精。

？

天麻煮鸡的做法：

1.天麻放入砂锅中煮20分钟，捞出，留汤，姜切片；

？

2.鸡剁成小块，入沸水焯去血沫捞出；

？

3.将鸡、姜片，大葱、天麻放入砂锅中用天麻水炖50分钟，放入枸杞，盐，鸡精即可。

？

文章分享结束，天麻炖鸡的做法大全和天麻炖鸡的做法大全集的答案你都知道了吗？欢迎再次光临本站哦！