

大家好,今天小编来为大家解答以下的问题,关于干益母草炖鸡的做法,干益母草炖鸡的做法大全这个很多人还不知道,现在让我们一起来看看吧!

本文目录

1. [山东的地方特色](#)
2. [什么炖老母鸡最好?](#)

山东的地方特色

- 1、山东煎饼，传统特色面食，源于泰安。
- 2、章丘大葱，山东省济南市章丘区特产，全国农产品地理标志。
- 3、东阿阿胶，是东阿阿胶股份有限公司旗下的一款阿胶品牌。
- 4、德州扒鸡又称德州五香脱骨扒鸡，是著名的德州三宝（扒鸡、西瓜、金丝枣）之一。
- 5、烟台苹果是以烟台辖区内的长岛县、龙口、莱阳、莱州、蓬莱、招远、栖霞和海阳等地栽培的苹果。烟台苹果栽培历史悠久，是中国苹果栽培最早的地方。

什么炖老母鸡最好？

猪肚炖鸡，别名凤凰投胎，是客家的美食，特别好吃。很多旅游者到客家旅游，都会点的一道美食，猪肚炖鸡

汤。

最简单的做法一只猪肚，一只下蛋的老母鸡，姜，胡椒，盐料酒。老母鸡肉质特别的老，特别的滋补。很有韧劲，要煮的就一点。才能咬的动。

猪肚用清水冲洗一遍，在加面粉，淀粉，盐，酸醋里外两面搓洗干净，清水反复冲洗干净，过程特别的辛苦，放一旁，把鸡一整个冲洗干净，把鸡塞到猪肚里面，在用牙签封好口子。

锅里放适量清水，水开了把猪肚鸡锅里加姜片，料酒，胡椒，胡椒不能放太多，适量就可以，放太多特别的辣，就不好吃了，大火熬煮，在转小火慢慢炖熟，煮到猪肚入味熟透了。用泥锅熬煮味道更香，用高压锅煮，速度更快，半个小时就熟透了

，猪肚也很快压的软绵绵的。

把猪肚鸡捞出，还冒着白烟，特别的烫手，放一旁，等待凉了，不会烫了，沥干水分，在去掉牙签，把鸡整个取出来，放菜板上切成小块，把猪肚也切成小块，在重新放锅里，和猪肚鸡汤在大火烧一遍，煮一下就行了，撒上一点盐，就行了。猪肚鸡汤营养丰富，特别的滋补。吃了一碗又一碗，吃了还想吃。

猪肉涨价的太厉害了，猪肚价格也特别的贵，炖老母鸡用价格最平价的食材炖老母鸡最好了。

老母鸡清洗干净，切成小块，放进大盆子里，撒上红枣党参枸杞桂圆莲子，锅里放适量清水，放个架子在放老母鸡炖汤，大火炖煮，煮一个小时就可以了，就关火，这样子炖的红枣党参枸杞莲子桂圆老母鸡汤，特别的滋补，上面飘着一层厚厚的油脂，口感独特，原汁原味特别的好吃。

好了，关于干益母草炖鸡的做法和干益母草炖鸡的做法大全的问题到这里结束啦，希望可以解决您的问题哈！