



1、把鸡腿洗净，切成小丁。



3、锅内倒入足量的油，烧热后，放入鸡腿丁，炸至金黄捞出。



5、锅里留油，加入蒜末，花椒炒香，再放入干辣椒炒出辣味。



7、将做好的辣子鸡从锅中盛出，就可以开吃啦，够辣够滋味！

-----  
豆果美食，家庭厨房领域美食社区及交易平台；

100万道美食菜谱，任您挑选，可在各大应用市场下载【豆果美食】App查看。