

Spicy Chicken Hot Pot Recipe

(Serve 4-6 people)



Ingredients:

Chicken, cut into pieces: 800g
Light soy sauce: 2 tablespoons
Dark soy sauce: 1 tablespoon
Sugar: 1 tablespoon
Hua Diao wine (Chinese cooking wine): 2 tablespoons
Cornstarch: 2 tablespoons
Sesame oil: 1 tablespoon
Ginger: 1 piece (about 3 centimeters long), shredded
Garlic: 4 cloves, sliced
Purple onion: 1, shredded
Yuan Heng Hot Pot Spice: 1 packet
Pixian Doubanjiang (broad bean paste from Pixian County): approximately 2 tablespoons
Chili flakes (adjust to personal taste)
Water or chicken broth: 1 cup

Instructions:

1. Wash the chicken meat and pat it dry, then cut it into pieces. In a bowl, mix together soy sauce, dark soy sauce, sugar, cooking wine, cornstarch, and sesame oil. Marinate the chicken in this mixture for at least 1 hour.
2. Heat a pot and add a small amount of oil. Stir-fry ginger, garlic, and purple onions over medium heat.
3. Add Yuan Heng Hot Pot Spice and continue stir-frying until the aroma is released.
4. Add the marinated chicken and stir-fry until the chicken turns golden brown.
5. Add Pixian Doubanjiang and mix well to coat the chicken evenly (approximately 2 spoons).
6. Add 1 cup of water or chicken broth, cover the pot, and simmer over low heat for about 10 minutes. Cook until the chicken is fully cooked.
7. Once the sauce in the pot thickens, adjust the spiciness by adding chili powder according to your personal preference.

麻辣鶏鍋のレシピ

(4-6人份)



材料

鶏肉の切り身: 800 gram
醤油: 大さじ2
こいしょう: 大さじ1
砂糖: 大さじ1
花雕酒: 大さじ2
片栗粉: 大さじ2
ごま油: 大さじ1
生姜: 約3センチの長さのもの、千切り
にんにく: 4片、スライス
紫玉ねぎ: 1個、千切り
源興香辛料パック (マラーパック): 1袋
郫県豆板醤: 約2大さじ
トウガラシの粉 (個人の好みに応じて追加)
水または鶏ガラスープ: 約4カップ

作り方

1. 鶏肉を洗って水気をふき取り、カットします。醤油、黒醤油、砂糖、料酒、片栗粉、麻油をボウルに入れてよく混ぜ、鶏肉をマリネに入れます。少なくとも1時間マリネさせます。
2. 鍋を熱し、少量の油を加えて、生姜、にんにく、紫玉ねぎを中火で炒めます。
3. ソンシンの香辛料パックを加え、香りが広がるまでさらに炒めます。
4. マリネした鶏肉を加え、鶏肉が金色になるまで炒めます。
5. ピクルス豆瓣醤を加え、よく混ぜて鶏肉に均等に絡めます (約2スプーン分)。
6. 1カップの水か鶏スープを加え、鍋の蓋をして小火で約10分間煮ます。鶏肉が完全に火が通るまで煮ます。
7. 鍋の中のソースがとろみがついてきたら、個人の好みに応じてトウガラシの粉を加えて辛さを調整します。

麻辣雞煲食譜

(4-6人)



食材

雞肉切塊：800克
生抽：2湯匙
老抽：1湯匙
砂糖：1湯匙
花花雕酒雕酒：2湯匙
生粉：2湯匙
麻油：1湯匙
薑：一塊（約3厘米長），切絲
蒜：4瓣，切片
紫洋蔥：1個，切絲
源興香料包（麻辣香料包）：1包
郫縣豆瓣醬：約2湯匙
辣椒碎（根據個人口味添加）
清水或雞湯：1碗

做法

1. 將雞肉洗淨並抹乾，切成塊狀。將生抽、老抽、砂糖、花雕酒、生粉和麻油放入碗中，拌勻後將雞肉放入醃製，至少醃制1小時。
2. 熱鍋加熱，加入一些油，放入薑、蒜和紫洋蔥，用中小火炒香。
3. 加入源興香料包，繼續拌炒至香味散發出來。
4. 加入醃好的雞肉，炒至雞肉呈金黃色。
5. 加入郫縣豆瓣醬，拌勻使雞肉均勻裹上醬汁（約兩湯羹份量）。
6. 倒入一碗清水或雞湯，蓋上鍋蓋，用小火煮約10分鐘，直到雞肉熟透。
7. 等到煲中的醬汁變得濃稠後，根據個人口味可以加入辣椒碎增添辣味。

麻辣鸡煲食谱

(4-6人)



食材

鸡肉切块：800克
生抽：2汤匙
老抽：1汤匙
砂糖：1汤匙
花雕酒：2汤匙
生粉：2汤匙
麻油：1汤匙
姜：一块（约3厘米长），切丝
蒜：4瓣，切片
紫洋葱：1个，切丝
源兴香料包（麻辣香料包）：1包
郫县豆瓣酱：约2汤匙
辣椒碎（根据个人口味添加）
清水或鸡汤：1杯

做法

1. 将鸡肉洗净并抹干，切成块状。将生抽、老抽、砂糖、花雕酒、生粉和麻油放入碗中，拌匀后将鸡肉放入腌制，至少腌制1小时。
2. 热锅加热，加入一些油，放入姜、大蒜和紫洋葱，用中小火炒香。
3. 加入源兴香料包，继续翻炒至香味散发出来。
4. 加入腌好的鸡肉，炒至鸡肉呈金黄色。
5. 加入郫县豆瓣酱，拌匀使鸡肉均匀裹上酱汁（约两汤匙份量）。
6. 倒入一碗清水或鸡汤，盖上锅盖，用小火煮约10分钟，直到鸡肉熟透。
7. 待煲中的酱汁变得浓稠后，根据个人口味可以加入辣椒碎增添辣味。

注意：辣椒碎的添加量可以根据个人的辣度喜好进行调整，可以逐渐加入并尝试，避免加入过多导致辣度过高。