

材料：土鸡一只 啤酒 葱 酱油 八角 盐 醋 料酒 食用油

制作步骤：

1. 先将鸡肉清理干净切成小块备用
2. 然后放入锅中倒入没过鸡肉的清水加热
3. 倒入适量的醋和料酒去腥
4. 煮沸变色后关火捞出冲洗干净备用
5. 葱适量切段备用
6. 锅中倒入适量的食用油
7. 翻入适量的八角和备好的葱爆香
8. 爆香后将鸡肉放入锅中，翻炒到微焦即可
9. 然后倒入一大罐啤酒（500毫升的，如果不够可以再加点，啤酒不够也可以加点清水的）
10. 然后再倒入点酱油上色
11. 同时也要放入适量的盐调味
12. 然后盖上盖子炖
13. 炖到中间的时候要翻滚一下鸡肉，让鸡肉均匀上色
14. 等熟透后收一下汤汁即可关火盛出
15. 盛出后撒入一点葱花点缀一下即可