

神仙鸡香料配比；

白芷40克，八角30克，当归30克，白扣30克，小茴香30克，草果25克，桂皮20克，甘草20克，砂仁20克，香果15克，肉扣15克，陈皮10克，木香5克，以上香料装入料包内，



制作过程；

黄油鸡十只，清理干净沥干水份，放入腌制水内腌制十二小时捞出，

腌制好的鸡放入汁料5克抹匀，砂锅内垫入姜片，猪蹄，鸡，用锡纸密封严实，放入烧热的盐内盖好，烧至两小时即可