咖喱块放入以后容易粘锅，所以不要离开锅边，要不停的搅拌。

### **鸡肉咖喱盖饭的做法的食材**

米饭100g

鸡肉150g

土豆适量

咖喱料理块2块

料酒1勺

蛋黄1个

淀粉适量

食盐1小勺

洋葱 适量

## 鸡肉咖喱盖饭的做法的做法步骤

1. 洋葱切丁备用。
2. **2.**胡萝卜切丁备用。
3. **3.**鸡肉切丁，加入一只蛋黄和少许淀粉，再放入少许料酒和食盐备用。
4. **4.**土豆切丁备用。
5. **5.**炒锅放油，将腌制好的鸡肉丁过油烧一下，我家喜欢外面焦酥的口感，所以炸制到外皮焦酥出锅。
6. **6.**锅内留油少许，放入三丁翻炒，加入清水或高汤**7.**准备好药用的咖喱块。
7. **8.**放入咖喱料理块，期间要不断搅动防止粘锅，鸡肉丁在菜熟后放入，主要是为了口感，如果不喜欢酥脆口感的，可以和菜蔬一起熬煮。
8. **9.**直接把熬制好的咖喱菜蔬浇在饭上即可食用