



麻油香汁雞中翼

Crispy Chicken Wing with Savory Sauce

麻油香汁雞中翼

Crispy Chicken Wing with Savory Sauce

韜哥
小貼士

如果小姐太太們嫌雞中翼肥，可以雞脾起大骨，然後切碎片。煮出來的效果一樣好。

用料:

雞中翼 1斤

醃料:

美味棧頭抽 1湯匙
紹酒 1/2湯匙

汁料:

美味棧香麻油	2茶匙	糖	1茶匙
美味棧頭抽	2湯匙	芫茜碎	3湯匙
美味棧鮮雞汁	1茶匙	鎮江醋	2茶匙

製法:

1. 雞中翼充分洗淨，抹乾身，與醃料拌勻醃30分鐘。
2. 雞中翼拍上少許生粉，下鑊中半煎炸至金黃熟透，排放碟上。
3. 將汁料充分拌勻，伴雞翼蘸食。

Ingredients: Chicken Wing 1 catty.

Marinade: Premium Soy Sauce 1 tbsp, Shaoxing Wine 1/2 tsp.

Sauce: Sesame oil 2 tsp, Premium Soy Sauce 2 tbsp, Chicken Sauce 1 tsp, Sugar 1 tsp, Chopped Chinese Parsley 3 tbsp, Brown Vinegar 2 tsp.

Method:

1. Clean and pat dry chicken wing. Mix with marinade and set aside for 30 mins.
2. Coat wing with some cornflour. Fry chicken wings till golden brown and cooked. Remove on plate.
3. Mix sauce. Pour over chicken wings and serve.



美味棧頭抽



美味棧鮮雞汁



美味棧香麻油