

大廚師:葉楓
日期:Dec.8 2007

麻辣雞翅

材料:

1. 雞翅 (建議選用雞中翼)
2. 花椒
3. 乾辣椒
4. 薑少許
5. 白糖
6. 醬油適量

做法:

1. 雞翅洗淨,用糖,料酒,醬油醃半小時
2. 將大部份的辣椒,花椒一起用開水泡半小時,以便出味
3. 把薑切絲,乾鍋爆香薑絲後再把另一小部份的花椒和辣椒放入鍋中炒香,再放入雞翅炒一分鐘左右
4. 把泡好的花椒辣椒連水一起放入鍋內,燒開後轉小火煮至雞翅熟且入味,最後依個人口味再加些糖,醬油調味,並轉大火收汁即可

****辣椒和花椒的比例可依個人喜好調節,在進行做法4時,儘量不要加開水,以免影響味道.