

# 大廚師 9.21.2013 - 鹽酥雞

## 配料:

去骨雞大腿肉 5 磅  
白胡椒粉 1 茶匙  
五香粉 2/3 茶匙  
糖 5 茶匙  
鹽巴 2/3 茶匙  
生粉(太白粉)2.5 茶匙  
蛋 3 顆  
醬油少許  
酒少許  
蒜泥 3 大匙  
九層塔 少許  
椒鹽粉  
地瓜粉

## 做法:

1. 去骨雞大腿 切丁(可去皮)
2. 所有醬料下去醃 12 小時
3. 均勻裹上地瓜粉 下 180 度油鍋慢炸至金黃色
4. 起鍋前下九層塔微炸
5. 下椒鹽粉
6. 香噴噴鹽酥雞完成