

# 可乐鸡翅

-2 人餐 -1 小时

---

## 食材：

---

鸡翅	两人份
料酒	3 汤匙
姜或姜粉	少量
生抽	4 汤匙
老抽	1 汤匙
可乐	330ml

---

## 做法：

1. 把鸡翅放在保鲜袋中，加入 3 勺料酒，1 杯清水，一片姜或少量姜粉。然后闭合保鲜袋，冷藏静置 10-30 分钟。
2. 平底锅中倒入少量油，油热后将鸡翅煎治表皮变黄。
3. 加入 4 勺生抽和 1 勺老抽，大火翻炒 30 秒。
4. 加入 1 听可乐，开大火并盖上锅盖。
5. 开锅后转小火，盖锅盖熬制半小时。
6. 打开锅盖大火收汁。

Tips：可在鸡翅表面用刀划开小口一边入味。

请享用。

志 痛 5  
Camille