

雞翅的做法



雞翅既美味又有營養，大人小孩都愛吃。雞翅的做法多種多樣，除了炸雞翅，還有烤雞翅、可樂雞翅等家常做法，快來學習一下吧！

烤雞翅



材料：雞翅、薑、蒜、鹽、
生抽、老抽、蜂蜜

步驟：

1. 用薑、蒜、鹽、生抽、老抽醃製雞翅。
2. 將醃製好的雞翅擺在烤網上，在雞翅表面刷一層蜂蜜，然後放入 200 攝氏度的烤箱中烘烤。
3. 烤至 10 分鐘時取出雞翅並翻面，再刷一層蜂蜜，放入烤箱烤 10—15 分鐘。

可樂雞翅



材料：雞翅、可樂、薑、蒜、
鹽、生抽、老抽等

步驟：

1. 用薑、蒜、鹽等醃製雞翅。
2. 醃製完成後，將雞翅放入鍋中，煎至兩面呈金黃色。
3. 加入適量生抽、老抽翻炒，再倒入可樂慢慢煮開。



雞翅雖然好吃，但是也不能吃太多喔！