



1• 把雞翼洗淨抹乾,用生抽、 老抽、紹興酒、鹽、胡椒粉 及生粉醃30分鐘。



2 • 燒熱鍋後,加入少許油,再 加入雞翼用中火煎至兩面金 黃色及熟透。



3 ● 將柚子蜜及1湯匙水拌匀, 然後加入鍋中跟雞翼炒匀。



4 • 上碟後灑上白芝麻 便完成。



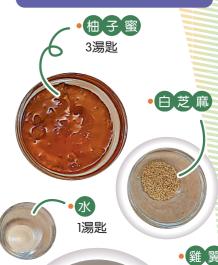
柚子蜜雞翼

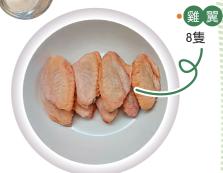
各位雞翼控注意!各位雞翼控 注意!雞翼食譜來了。

柚子蜜除了可以用來沖調飲品 之外,還可以配合雞翼,做成柚子 蜜雞翼,只要加點創意,就能做出 一款新的雞翼食譜了,味道酸酸甜 甜,十分開胃,無論大人還是小朋 友都十分喜歡。



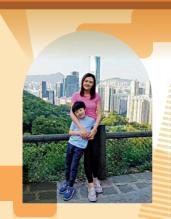






●老抽 1茶匙 • 生 粉 1/2湯匙

• 紹興酒 1/2湯匙 • 生 抽 1茶匙 • 胡椒粉 適量 適量



作者 Mei So

愛生活、愛下廚、喜 歡烹飪和分享家庭美食, 享受當中的小確幸!