

鸡翅根怎么做

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678110217163488.html>

范文网，为你加油喝彩！

怎么识别假钞-阿胶品牌



2023年3月6日发(作者：熬夜对皮肤的危害)

香酥鸡翅根怎么做好吃_香酥鸡翅根的做法

一口口又香又酥的炸鸡肉，再配上一瓶劲爽的啤酒，真是爽到让

人忍不住要摇头晃脑地大呼“美味”啦。今天店铺就来教大家做这道

香酥鸡翅根，希望各位会喜欢！

香酥鸡翅根的做法食材

香酥鸡翅根的做法步骤

1. 将鸡翅根清洗干净，剪去肥油及厚皮。

2. 放入盐、五香粉、黑胡椒粉。

3. 剥去蒜皮，拍散。

4. 将蒜放到盆中，放入迷迭香、牛至叶、白朗姆酒。

5. 抓拌均匀，盖上保鲜膜后放至阴凉处静置约4小时。

6. 将腌过的鸡翅根中的蒜除去。

7. 将炸粉分为两份，其中一份添入适量凉水，搅匀成糊状。

8. 锅中倒入适量油，待油温升高时，将鸡翅根放入糊中均匀地沾

一层糊。

9. 再放入炸粉中裹一层粉，抖掉多余的粉。

10.逐个放入油锅中，中火炸至上色。

11.待鸡翅全部炸变成金黄色后转大火炸至颜色变深，即捞出控去

多余的油。

12.用厨房纸吸去多余的油份，即可食用。

香酥鸡翅根的做法小贴士

腌制前可以将鸡翅根上划几刀或是用叉子扎些眼，能放便入味，

且缩短时间。

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发