

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