

# 韩式炸鸡中翅

2020-12-20 Mars

1 人份

## INGREDIENT

### 【主料】

鸡中翅 8 只

### 【腌制料】

盐 6g、牛奶 120g、蒜粉 1 小勺、

辣椒粉 1 小勺、洋葱粉 1/2 小勺、黑胡椒粉 适量、糖 2 小勺

### 【面衣料】

淀粉 1.5 大勺、面粉 1.5 大勺、小苏打 1/12 小勺、

盐 1/8 小勺、黑胡椒 20 下、辣椒粉 1/4 小勺、蒜粉 1/4 小勺

### 【酱汁料】

黄油 一小块、果糖 1 大勺、白糖 1 大勺、蒜 2 大瓣、

生抽 2 大勺、香油 1/2 小勺、大葱花 适量

## PROCESS

- A 鸡中翅用刀尖沿着骨头中间，斜戳几个刀口，方便入味；
- B 将腌制料放入大盆中混合均匀，搅拌至盐糖溶化，放入 A 步骤处理好的鸡中翅腌制至少 30min（腌料需没过鸡中翅）；
- C B 步骤腌制时间到，取出鸡中翅无需沥干水分，放入另一个容器内，放入面衣料，搅拌

至鸡中翅表面均匀沾满一层薄面糊；

D 起锅烧油至 6 成热，依次放入鸡中翅中小火炸制约 4min；

E 将鸡中翅捞出，油温升至 7.5 成热，再次放入鸡中翅进行复炸约 30s，捞出沥油备用；

F 起锅小火放入黄油融化，然后放入酱汁料中生抽、果糖、白糖和香油，搅拌均匀，熬煮至粘稠。然后关火放入葱花和蒜末；

G 将酱汁倒入 E 步骤炸好的鸡中翅里，搅拌混合均匀，表面撒上少许葱花和芝麻即可。

### TIPS

- ★ 炸鸡的油最好选用浅色的新油，否则成菜容易上色过深；
- ★ G 步骤最好等酱汁冷却至室温再进行，千万不能把鸡翅放在酱汁中加热，否则表面很快会变软；