

简易日式炸鸡

2020-08-11 Mars

1 人份

INGREDIENT

鸡大腿 1 个、味淋 2 大勺、清酒 2 大勺、酱油 2 大勺、
淀粉 60g (玉米淀粉 10g、土豆淀粉 50g)、面粉 40g、生姜一块

PROCESS

- A 去骨鸡腿肉切成 3cm 左右块(一个鸡腿，大概分成 6-8 小块)；
- B 生姜磨成生姜蓉，约 1 小勺；
- C 鸡腿肉放入保鲜袋内，加入酱油、味淋、清酒和生姜蓉，腌制 12 小时；
- D 将淀粉和面粉混合均匀，将鸡块放入混合粉中，均匀裹上炸粉，抖掉多余的粉；
- E 油炸：热锅倒油，加热至 160°C，放入鸡块炸至 8 成熟 (约 2min)；
- F 然后将鸡块捞出，油温升至 180°C，放入鸡块复炸至金黄(约 45-60s)，捞出放在吸油纸上即可。