# 日式炸鸡

## 材料准备

1. 主料：鸡腿8个
2. 辅料：姜、蒜、盐、黑胡椒粉、生抽20g、味淋/米酒20g、鸡蛋、玉米淀粉100g、低筋面粉100g

## 制作步骤

①鸡腿剔除骨头，剔去多余油脂，改刀切块，姜、蒜磨成泥

②鸡肉装盘，加姜泥、蒜泥、盐、黑胡椒粉、生抽、味淋搅拌均匀放冰箱冷藏腌制30min

③面粉和淀粉（或是只要淀粉）加入鸡蛋和150g水、少量的盐调成面糊，将鸡块均匀裹上面糊

④锅内加油，加热至160℃左右，鸡块下锅炸至金黄捞出

锅再次加热升温，180℃左右，鸡块下锅复炸1min捞出控油