# 炸鸡腿

## 材料准备

1. 主料：琵琶腿4个
2. 辅料：葱、姜、蒜、老抽、生抽、耗油、五香粉、胡椒粉、盐、料酒/米酒、炸鸡裹粉/面粉/（面粉+玉米淀粉）/（面粉+糯米粉）/（面粉+面包糠）

## 制作步骤

①鸡腿洗净，用牙签扎几下用盆装好，加入葱末、姜末、蒜末、老抽、生抽、耗油、五香粉、胡椒粉、盐、料酒/米酒混合均匀，放入冰箱冷藏腌制3h以上（最好隔夜）

②如果是炸鸡裹粉，裹一次粉浸泡一次水再裹一次粉；如果是面粉/（面粉+玉米淀粉）/（面粉+糯米粉），先裹预拌粉，再裹蛋液，再裹预拌粉；如果是面粉+面包糠，先裹面粉，然后裹蛋液，再裹面包糠。

③油温150℃时将鸡腿下锅，然后小火炸5min捞出，然后升油温至180℃再次复炸1min。