# （可乐鸡翅）开发文档

维护时间 2022.08.23

#### 配料清单

鸡翅，可乐，姜片，蒜末，葱，料酒，六月鲜生抽，李锦记红烧汁，海天蚝油，白芝麻

#### 流程步骤及具体细节

1. **（准备）功能模块**

* 冷水解冻鸡翅，放在清水中浸泡20分钟并清洗
* 鸡翅上划几刀方便入味
* 生姜及大蒜切片
* 冷水下锅并放入姜片，葱，蒜末进行焯水。煮开后捞出配用
* 清洗锅和鸡翅

1. **（创作）功能模块**

* 起锅烧油。葱，姜，鸡翅放入锅中煸炒。
* 小火煎至两面金黄，倒入一勺生抽，一勺蚝油调味
* 倒入可乐没过鸡翅，煮开后开小火煮至10-15分钟，中间不停翻炒，最后开大火收汁，装盘撒上白芝麻

1. **（结束）功能模块**

* 洗锅