

# 『紐奧良烤翅』

指導老師：阿路米&莎莉

## 材料：

雞翅 500g (兩節翅洗淨，瀝乾水份，戳洞備用，以利入味)

## 醃料：

匈牙利紅椒粉	1小匙
黑胡椒粉	$\frac{1}{2}$ 1小匙
蒜粉	$\frac{1}{2}$ 小匙
白葡萄酒	1大匙
鹽	$\frac{1}{4}$ <del>1</del> 小匙

## 醬汁：

橄欖油	1大匙
蕃茄醬	80g
TABASCO	15g
檸檬汁	15g
二號砂糖	2大匙
蜂蜜	20g

## 作法：

- 1.『雞翅』加入所有『醃料』，稍稍按摩，使雞翅完全沾勻醃料，常溫下可放陰涼處，靜置1小時以上，『天熱溫度高時，醃製好入冰箱冷藏2小時以上』
- 2.烤箱預熱200度C，整齊排放在烤盤上，入烤箱全程烤20~25分鐘，（烤15分鐘時，看雞翅表面上色狀況），過程中可視情況，翻面再烤，避免另一面不熟
- 3.烤熟的雞翅，取出入『醬汁』中，充分拌勻，每支均勻沾醬汁後，再鋪烤盤上，入烤箱200度C再烤5~10分鐘左右，雞翅表面有『焦香感』後即可出爐，享用 *一定很好吃*