**空气炸锅使用**

# 1 简单的炸鸡翼鸡腿

材料：鸡翼、鸡腿、酱油、盐、油

做法：

(1) 用刀在鸡翼和鸡腿处中间划几个口(让热风传到里面)

(2) 用酱油、盐、油和鸡翼、鸡腿拌匀

(3) 设置空气炸锅时长20分钟，温度195度，把鸡翼、鸡腿放在烤蓝里，7分钟左右，暂停一下，把鸡翼、鸡腿翻到背面，继续烤，等下一个7分钟，打开看下鸡翼、鸡腿是否熟(用筷子轻轻插一下试探)了，没熟继续烤，烤出来的油可以炒菜。

**实验结果**：

