

大廚師:Yvonne
日期:Nov.19,2005

雞翅粉絲

材料:

1. 雞中翼 1LB
2. 粉絲 2 把
3. 薑 5~6 片
4. 蒜頭 6,7 瓣
5. 辣椒 1 根(可依個人口味,加或不加)

佐料:

醬油 2 大匙,糖少許,鹽少許,米酒 2 大匙,水一碗

做法:

1. 粉絲先泡冷水,待軟後略剪
2. 起油鍋將雞翅煎至兩面金黃,(若用不沾鍋,可不必起油鍋,因雞翅本身含豐富油脂,中火煎後會流出油脂)
3. 將薑片,蒜頭,辣椒入油鍋與雞翅一起煎,爆香後放醬油,再放酒,水,鹽,糖煮開後轉小火
4. 煮 20 分鐘後,放入粉絲,再煮到收汁即可