

照燒雞翅（排骨）

照燒醬做法：

醬油 100ml
味霖 100ml
紅糖 2 大匙
柴魚片 8g

做法：

1. 將醬油，味霖和紅糖放入鍋中煮滾後，小火煮約 10 分鍾
2. 放入柴魚片後關火，等至柴魚片沈入鍋中，最後用濾網將柴魚片過濾掉即完成

照燒雞翅做法：

1. 將雞翅或排骨過滾水汆燙去血水，撈起瀝幹備用
2. 起油鍋，將雞翅或排骨平鋪，中小火煎至兩面微焦
3. 加入照燒醬及少許清水，大火煮開後轉小火燜煮約 10 分鍾（若是排骨的話需要燜煮較長時間）