

檸檬雞翼

材料： 雞翼中段三磅（解凍，洗乾淨，抹乾水份）
檸檬一個（切10片）
薑10片（不必去皮）

調味料： 老抽 2湯匙
生抽 2湯匙
蠔油 2湯匙
片糖 2塊

做法：

1. 用2湯匙油爆香薑片，與雞翼同爆炒至微黃。
2. 檸檬片及調味料同時放入鍋內，猛火燜至汁液濃稠

*雪藏雞翼自會出水，故千萬不可加水。煮的中途要小心火候，以免燒焦。

鳴謝食譜由Gigi姐黃淑儀提供

晨光活現溫哥華 何活權