

大廚師 6.2 - 啤酒糖漿雞翅

原料：

雞翅 八~十隻

啤酒罐裝一瓶約 350ml (多沒觀系不要少了)

配料：

薑末一勺

白糖一湯匙

調料：

鹽

胡椒粉

老抽三分之一湯匙

生抽三分之二湯匙

雞精半茶匙。

做法：

- 雞翅上面用牙簽戳洞用鹽，胡椒粉腌 20 分鐘
- 把雞翅煎 (两面) 微黃備用
- 鍋裡倒入啤酒
- 加白糖，薑末，煮到白糖溶化為止
- 放入生抽老抽，鹽

- 煮開後放入雞翅
- 開大火煮到粘稠
- 千万不要離開，不要煮太乾，讓湯汁能扯絲挂在雞翅上即可