

【下厨篇】柠檬鸡翅

作者: [Hassan](#)

原文链接: <https://ld246.com/article/1468229006356>

来源网站: [链滴](#)

许可协议: [署名-相同方式共享 4.0 国际 \(CC BY-SA 4.0\)](#)

昨天的午餐









鸡翅焯水去血，两面划开；

入黑胡椒，大量蒜，姜丝，料酒，老抽，生抽，糖，混匀放冰箱腌制20分钟；

切小块黄油，融化后，放入蒜，出蒜香后，捞出鸡翅入锅小火煎至金黄；

把腌制的汤倒入锅中，中火收汁。

出锅摆盘，均匀洒上柠檬汁，即享美味。

附前天的宵夜：

煎龙利鱼排（黄油本身是咸的，盐要少放）

