

# 让鸡翅飞,多种鸡翅做法好吃到爆

鸡翅的做法有很多种,可乐鸡翅,啤酒鸡翅,香辣鸡翅……你喜欢怎么烹制鸡翅呢?小编整理了鸡翅受欢迎的几种做法,好吃易做,你也来学学吧。



## ▶ 辣子鸡翅



## 土豆烧鸡翅

**主料:**鸡翅(8-10个)、土豆(2个)、青红椒(各1个)

**调料:**葱姜(适量)、八角(适量)、桂皮(适量)、香叶(适量)、生抽(适量)、料酒(适量)、油盐(适量)

### 土豆烧鸡翅的做法:

- 1.鸡翅表面斜切两刀放入碗中;
- 2.加入葱姜、盐和料酒腌制十分钟;
- 3.烧热锅,放少许油,加入八角、桂皮、香叶和姜片煸炒一下;
- 4.将腌制好的鸡翅放入;
- 5.将两面煎至金黄;
- 6.加入适量的料酒和生抽,翻炒一下;
- 7.加入适量的水加盖煮上五分钟;
- 8.再捞出大料;
- 9.加入土豆块,加盖继续煮上十五分钟;
- 10.加入青红椒和盐等调味料,翻炒均匀收汁即可;

### 小窍门:

- 1.鸡翅表面划几刀方便入味,加入葱姜、料酒和盐先腌制一下;
- 2.腌制好的鸡翅煎至两面金黄后再加入料酒、生抽煮上五分钟;
- 3.加入土豆一起煮上十五分钟(以自己土豆的易熟程度调整时间);
- 4.最后加入青红椒片和盐等调味料翻炒均匀,青红椒变色后盛出即可。

## 菠萝鸡翅

**原料:**鸡翅,菠萝,盐,料酒,白糖,胡椒粉,高汤

### 菠萝鸡翅的做法:

- 1.鸡翅泡干净了,多换几次水;
- 2.炒锅里放油,倒入鸡翅,炒变色后,放入葱、姜丝,加料酒、生抽,翻炒几下后,倒入没过鸡翅的凉水;
- 3.大火烧开,小火慢炖,至水剩锅底那么多后,放入菠萝,稍炖,加盐,出锅前放入红椒。

**温馨提示:**菠萝我炖的时



可乐鸡翅



啤酒鸡翅



▲ 菠萝鸡翅

间有点长,所以颜色深,其实另有心思,想把菠萝的甜汁炖进鸡肉里,不过菠萝的颜色自然差了些,嘿嘿,我不是说了吗,我做菜,好吃是王道,漂亮不漂亮只是多选题而已。

## 辣子鸡翅

**主料:**朝天椒(15个)、蒜(10瓣)、葱(1根)、姜(5克)、盐(2克)、干辣椒(5个)、鸡粉(1克)

**调料:**醋(1茶匙)、料酒(4茶匙)、生抽(1茶匙)、酱油(1茶匙)、花椒(10颗)、食用油(2汤勺)

### 辣子鸡翅的做法:

- 1.准备食材
- 2.鸡翅一个切成两半
- 3.除姜和蒜外,其他都切成菱形块
- 4.鸡翅用料酒腌制15分钟,去腥味
- 5.锅里入油,烧热
- 6.放入葱姜蒜胡椒和干辣椒爆香,辣椒和蒜剩下一些最后出锅前放
- 7.放入鸡翅,大火煎至两面略微发黄
- 8.倒入调好的料汁:耗油、醋、生抽和酱油翻炒均匀
- 9.快收汁时,放入剩下的朝天椒和葱段,加盐和鸡粉,翻炒均匀即可出锅

## 可乐鸡翅

**主料:**鸡翅500克

**调料:**食盐1/4小勺、葱1段、姜1块、料酒1小勺、老抽1/2小勺、可乐半罐

### 可乐鸡翅的做法:



▶ 土豆烧鸡翅

- 1.鸡翅洗净,葱姜切片
- 2.锅内烧开水,放入鸡翅再次煮滚捞出,沥干水份

3.锅内放少许油烧热,放入鸡翅煎至两面泛黄

4.倒入可乐,老抽,加入葱姜,盐,料酒烧开后转小火至汤汁浓稠即可

**烹饪技巧1:**如果不喜欢老抽,可以不放,但是色泽绝对不是这样,有些淡。

2.盐的量要根据自己喜好加,但还是建议少吃盐哟。

## 啤酒鸡翅

**原料:**鸡中翅8只,啤酒半瓶,生抽2汤匙,生姜几片,白糖1汤匙,盐少量,胡椒粉少量。

### 啤酒鸡翅做法:

- 1.鸡翅用清水浸泡半小时以上,去除血水。
- 2.将泡去血水的鸡翅清洗干净,控干水分。
- 3.葱姜蒜切好备用。
- 4.准备好一罐啤酒。
- 5.锅里放入少量油,下葱姜蒜爆香。
- 6.放入控干水分的鸡翅,改小火煎鸡翅。
- 7.煎的过程中导入少量生抽,煎的过程中不要翻动鸡翅(据说这样煎的好吃)。
- 8.煎至一面金黄翻面煎,直到第二面煎得也差不多啦放入少许糖(上色用)。
- 9.煎得差不多时倒入啤酒,撒入少许盐(千万别咸了,撒点盐提鲜就好)。
- 10.大火烧开后,改小火焖鸡翅。
- 11.焖的过程中不要翻动鸡翅。