

我的手艺您尝尝

给家人做一盘烤鸡翅吧



吃货央小央自己烤的鸡翅看起来不比饭店的差。

吃货 央小央 提供

喜欢美食是从初中开始,个人感觉做美食不需要天赋,只需要喜欢和用心,最重要的不是结果而是烹饪美食的过程,如果过程顺利那么结果一定是好的。我一直认为,烹饪美食没有严格规范,不需要迎合任何人,根据自己的心情和口味,随意添加佐料,也会品尝到不一样的味道!今天想给大家推荐的是一款在家就可以做的超级简单烤鸡翅,材料是家常烹饪随处可见的普通调味品,简单的工序后出来的却是不逊色于大厨的美味!当然,做这款美食最重要的一个前提是,你要有一台烤箱。

在今年拥有自己第一台烤箱后,就开始了我的烤箱美食之旅,从最

简单的烤箱菜开始,与喜欢美食的吃货们一起分享心得!今天推荐的这款烤鸡翅需要的材料:

鸡翅中——8个
黑胡椒粉——依据个人口味适量(建议多放一点)

味极鲜——依据个人口味适量(如果不喜欢单放,那样烤出来的鸡翅是浅色的)

辣椒粉——根据个人口味适量
盐——少许
料酒——少许
蜂蜜——可以把所有翅中涂两遍的量

准备时间——半个小时至一个晚上
烘烤时间——185度17分钟

好啦,材料介绍完毕,是不是很简单呢!把翅中两面用刀各划上几道口子,为了更好入味,找一个深一点的碗,把所有的材料放到大碗

里,黑胡椒粉均匀地涂在翅中上,腌制好的翅中放入密封盒内冰箱里呆一个晚上,如果迫不及待,那至少也要腌制半个小时以上才会有味道噢!然后把腌制好的翅中两面都涂上蜂蜜,放入烤盘,烤箱上下火185度17分钟,中途把翅中拿出来再刷一遍蜂蜜,还可以把剩下的腌料刷到翅中上,味道会更好,然后就等待美味出炉吧!(烤箱根据品牌的不同,温度高低也是不同的,没有经验的可以把温度或时间调少,随时观察翅中烘烤程度)

做出来的味道有点麻有点辣,很是不错的!大家都可以在家里实践一下,顺便说一句,用这个方法做出来的烤鸡腿一样美味,只是烘烤时间要翻倍!只要喜欢就可以做出自己心中的美食!

大厨就在我们身边

吃货团推出“我的手艺您尝尝”栏目。您的厨艺是不是经常受到家人的赞赏和表扬?是不是让来家里做客的朋友赞不绝口?如果您对自己的厨艺有信心,如果您的家常菜够美味,欢迎联系小编。您的做菜心得和佳肴靓照都可在我们报纸上向广大读者朋友推

荐。大厨不在饭店,就在我们身边。

小 电 话 :
13589746230
15762165931 QQ :
619512954。



自从“吃货团”招兵买马以来,市民纷纷报名加入。在我们的QQ群里,大家一起分享滨州的美食,同时也有商家的倾力加盟。目前以不同形式加入吃货团的成员已超过600人,当然我们的队伍还需要您的加盟。

无论您是制作美食的行家,还是品尝美食的食家,亦或是出售美食的商家都可以加入我们的队伍。在这里您可以搜到各大酒店的招牌菜系,也可以寻到回味悠长的民间小吃。我们致力于为您打造滨州最全新的美食平台,大家可以在里面分享美食、分享生活、分享快乐。“吃货团”期待您的加入。

如果您是美食商家,要推出店内主厨的拿手好菜、特色菜、创新菜以及各种优惠活动,我们来为您提供发布的平台。

吃货团QQ群:324754190
团长电话:13589746230,15762165931