

鸡翅的肉质嫩腻、无论怎么做都有它独特的风味；价钱便宜、蛋白质高，是餐桌上必不可少的美味；还深受孩子们的喜爱，可是很多家长总是做红烧鸡翅或者可乐鸡翅，孩子们都吃腻了，不如换几种方法做着吃吧！

专业大厨分享5种更好吃的鸡翅家常做法，建议家里有小孩或者自己喜欢吃鸡翅的朋友赶紧收藏起来吧！

---

## 蜜汁鸡翅

### 1.处理食材：

准备10个鸡中翅前后划上两刀好入味，鸡翅盆中加入清水、盐、料酒浸泡出血水。

### 2.准备辅料：

一段大葱白切成葱花；生姜一小块切成姜末，大蒜几粒切成蒜末；红椒半片切成红椒粒；青椒半片切成青椒粒用来配色。



#### 4.开始烹饪：

锅内烧油，放入几粒冰糖开小火炒化，冰糖变成焦糖色加入一勺清水，倒入鸡中翅快速翻炒，然后倒入葱姜蒜末翻炒，闻到葱香味以后再加入两勺清水没过鸡翅，倒入老抽2克、食盐2克、鸡粉2克、料酒3克搅拌。

煮至汤汁沸腾加入香醋5克，盖上锅盖开小火煮10分钟，时间到后转为大火慢慢煮至汤汁粘稠，起锅前倒入准备好的青红椒粒快速翻炒，即可出锅装盘。



准备一个小盆，倒入辣椒沫、孜然粉、白芝麻。



鸡翅两面都煎熟以后，倒入蒜沫快速翻炒，炒出蒜香味以后再倒入青红椒粒继续翻炒，最后倒入辣椒粉、孜然粉快速翻匀即可出锅。



一斤鸡中翅正反面各划上两刀方便入味，加入蚝油、食盐、鸡粉、少许白糖、一点花椒粉、淋入蒜汁抓匀腌制20分钟。时间到捞出腌好的鸡翅，去掉蒜末过上干面粉。

。



## 咸蛋黄焗鸡翅

### 1.准备食材：

准备一斤鸡中翅正反面都划上几刀方便入味，鸡翅一定要提前浸泡清洗去除血水；切一点姜片和葱段放在一起备用。



### 3.开始烹饪：

起锅烧水，放入咸蛋黄蒸15分钟。时间到后取出用刀剁碎。



锅中留底油，倒入咸蛋黄小火熬制，快速搅拌等到蛋黄熬至起泡，倒入鸡翅颠锅翻匀，加入白糖、鸡粉，再撒入葱花翻匀后即可出锅。



准备一个小盆，打入一个鸡蛋清搅拌出气泡；准备一个盘子撒上淀粉；鸡翅先裹匀淀粉，再在蛋清里裹一下，最后沾上面包糠。





(第一美食编辑：曹曹)