

紅燒香雞翅

材料:

雞翅膀

Ingredients:

chicken wings

x

400 克

薑絲

ginger (shredded)

x

1 湯匙

藥材:

桂枝

Herb:

cinnamon stick

x

5 克

桑枝

mulberry leaves

x

10 克

薑黃

turmeric

x

1 茶匙

紅燒香雞翅

調味料:

Seasoning:

酒

Shaoxing rice wine

x

1 湯匙

鹽

salt

x

½ 茶匙

白胡椒粉

white pepper

x

¼ 茶匙

頭抽

premiere soy sauce

x

2 湯匙

鹵水汁

bittern sauce

x

2 湯匙

紅燒香雞翅

伴碟脆粒:

燕麥片
蒜蓉
日式麵包糠
蔥鹽
辣椒粉
煙燻紅椒粉

Crunchy Topping:

oatmeal	x	¼	量杯
coarsely chopped garlic	x	¼	量杯
panko bread crumbs	x	¼	量杯
onion salt	x	½	茶匙
cayenne pepper	x	¼	茶匙
smoked paprika	x	½	茶匙