

鳳凰翅燒



材料

雞翅450公克
青花菜40公克
薑4小片
蔥1支
熟茶40公克

調味料

醬油1湯匙
糖1湯匙
酒2茶匙

做法

1. 青花菜川燙裝盤備用。
2. 雞翅以茶、酒醃2小時略炸。
3. 取砂鍋，下料，燒至湯汁收乾。
4. 起鍋前滴少許紹興酒提味即可盛盤。