



李子煮鸡翅

秋

鸡翅搭配李子干制成的甜辣口味的料理



原料（4人份）

鸡翅	8支
李子干	8个
白糖	5大匙(45g)
酱油	1/2杯(100ml)
红辣椒	1根

烹调方法

1. 将李子干、白糖、酱油煮沸后放入鸡翅。
2. 用温火煮到入味，最后添上切细的红辣椒。

烹调要点

- 一定用温火免得焦掉。
- 若要给小孩吃的话不要加上辣椒。
- 鸡翅有残毛的话用燎一下。