

## 可乐鸡翅

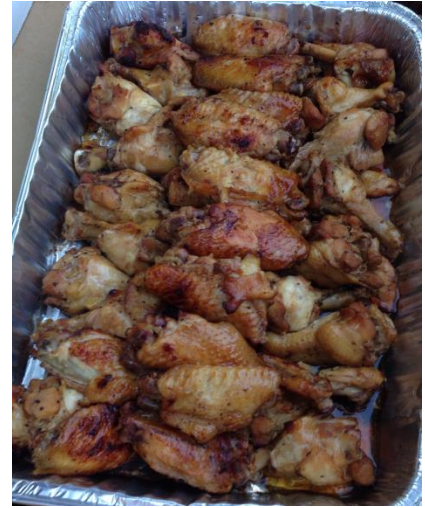
@恩典校园华人圣经团契

Grace Campus Chinese Bible (GCCBF), Atlanta, GA

### 材料：

鷄翅膀约 6 磅

1 瓶可口可乐（12 oz，约 1 杯半）、  
酱油半杯（可乐和酱油按 3：1 的分量入）、  
料酒半杯、6~8 瓣八角、5 个小干辣椒、  
生姜、葱、胡椒、盐等适量



### 作法：

1. 将鷄翅洗净（注意拔去残留的鷄毛），一切为二，放入深锅，倒入所有调料煮约 40 分钟（筷子可轻易插入）。
2. 烤箱预热至 500 度，两面烤至略焦即可。

### 编注：

1. 若有时间，鷄翅能先用调料腌过夜，会更为入味。
2. 若有 10 人份大电锅，可用电锅预先蒸熟，要聚餐之前，再烤一下，很快即可享用。

