

## 8.26 大廚師 – 香脆炸雞

### 材料:

1. 雞腿或雞翅 10 隻
2. 盐
3. 3 杯中筋麵粉
4. 2 TBSP 大蒜粉
5. 2 TBSP 洋蔥粉
6. 2 TBSP Sweet Paprika
7. 2 TBSP Cayenne Pepper
8. 黑胡椒
9. 4 杯 Buttermilk
10. 2 TBSP Hot Chili Sauce, such as Sriracha
11. 10 顆大蒜
12. 1 把新鮮 Sage (鼠尾草)
13. 1 把新鮮 Thyme (百里香)
14. 1 把新鮮 Rosemary (迷迭香)
15. 油

### 做法:

1. 準備一個大盆, 將雞腿放入盆中, 放入室溫的開水蓋過雞腿加 1TBSP 的鹽, 放入冰箱醃製至少 2 小時以上 (或過夜) .
2. 再準備一個大淺盤, 將麵粉, 大蒜粉, 洋蔥粉, paprika, cayenne, 少許鹽和黑胡椒, 充分的拌勻備用.

3. 另外再準備一個大盆, 將 **buttermilk and chili sauce** 加入少許鹽和黑胡椒一起拌勻備用.

4. 起油鍋, 油溫升高後, 放入備好的

- 10 顆大蒜

- 1 把新鮮 Sage (鼠尾草)

- 1 把新鮮 Thyme (百里香)

- 1 把新鮮 Rosemary (迷迭香)

炸至香氣溢出關火, 將這些材料撈出後, 再次開火將油溫升高至 **180** 度左右就可以開始炸雞肉.

5. 將醃好的雞肉瀝乾後, 先放入 **buttermilk** 的盆中來回幾次翻動, 讓雞肉表面都沾到 **buttermilk** 後, 再放入麵粉的盆中將雞肉外層均勻的裹上麵粉, 油鍋溫度達到 **180** 度左右, 即可入鍋炸, 大約 **10** 分鐘炸至表面呈金黃色, 瀝乾油即可出鍋.