

## 6.18 大廚師 - 蠔油香菇雞翅

### 材料: (4 人份)

- |             |          |
|-------------|----------|
| 雞中翼 兩磅。     | 乾辣椒 若干顆。 |
| 乾香菇 一碗。     | 花椒粒 若干顆。 |
| 紅蘿蔔 兩條 切塊狀。 | 八角 兩顆。   |
| 無味椰子油 兩大匙。  | 紹興酒少許。   |
| 蠔油 兩大匙。     | 生抽少許。    |
| 薑切片。        | 老抽少許。    |
| 牛肉湯粉 兩茶匙。   | 黑醋少許。    |
| 花椒粉。        | 黃冰糖 一大塊。 |
| 香葉 兩片。      |          |

### 做法:

1. 乾香菇用熱水泡發。
2. 雞中翼冷水下鍋，加入薑片、紹興酒，川燙去腥。
3. 鍋裡放入椰子油，加入薑片、乾辣椒、花椒粒、香葉、八角，翻炒爆香，再加入蠔油炒香。
4. 把燙好的雞翅挑出，放入油鍋，翻炒至金黃。
5. 加入紅蘿蔔與泡好洗淨的香菇翻炒。
6. 加入牛肉湯粉、生抽、老抽、紹興酒、鹽、黑醋、黃冰糖、花椒粉，繼續翻炒。
7. 加入剛用來泡香菇的水到接近沒過雞翅，小心要把水先沈澱，不要加入裡面的沙與殘留物。
8. 關到中小火收點汁即可起鍋。