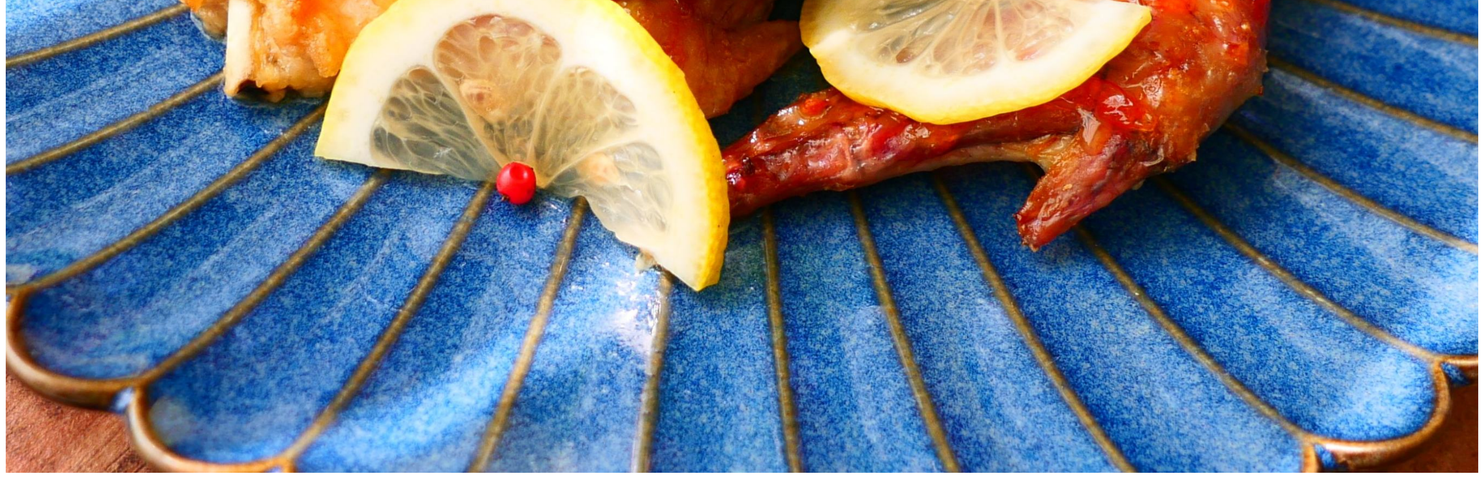
CLUB Panasonic

VIP廚藝課程

食譜

柚香蜜脆雞翅



葡萄柚蜜材料

細砂糖	120g
葡萄柚果肉	250g
鮮榨檸檬汁	20g
飲用水	15g
蜂蜜	15g

燒烤雞翅材料

雞二節翅	12支
米酒	10g
醬油	10g
蒜末	10g
鹽	1/4小匙
白胡椒粉	1/8小匙
麵粉(雞翅上粉用)	10g
自製葡萄柚蜜	35g

裝飾

黃檸檬半圓片	6片
芝麻葉	6片
粉紅胡椒	6粒

推薦商品

NN-BS1700 蒸烘烤微波爐

料理步驟

Step. 1 將葡萄柚蜜材料一同放入稍大的可微波容器中，以草莓果醬行程加熱，途中需取出攪拌1~2回，待行程結束後再加熱5分鐘即完成。

Step. 2 將燒烤雞翅材料一同冷藏醃製隔夜。

Step. 3 取出雞翅，擦乾多餘水分後，加入麵粉抓拌後，排列在雙面烤盤上，放入爐內上層，以自動行程編號【177】【4 人份】【火力強】進行加熱，行程結束後視上色程度再加熱2~3分鐘。

Step. 4 取出雞翅後，趁熱塗刷上葡萄柚蜜，以盤飾材料點綴即完成。