


怎么做红酒鸡翅红酒鸡翅做法简单易学

“红酒”浪漫、优雅、知性的代名词，而鸡翅则是较为诱人的美食，当浪漫的红酒邂逅鸡翅，又会擦出怎样的火花？无论是红酒的浪漫，还是鸡翅的“比翼双飞”，红酒鸡翅都是较适合情人节食用的美食。下面就和好酒网小编一起来学习下红就鸡翅的做法吧! 推荐阅读：红酒鸡翅的做法大全 啤酒鸡翅的做法大全，啤酒鸡翅怎么做好吃？啤酒鸡翅的家常做法 红酒鸡翅的做法(一)【材料】鸡中翅、红酒、冰糖、生抽、生姜、盐、八角、食用油【做法】1、将鸡翅洗干净后，放入开水中焯一下以除去血水2、用中小火温锅，放入一点油和冰糖，将冰糖炒至红褐色3、放入鸡翅上色，然后倒入红酒，加入盐、生抽、姜片、八角和适量清水4、用中火烧15~20分钟后，转大火收汁即可 红酒鸡翅的做法(二)【材料】鸡翅、红酒、蜂蜜、生抽、老抽、盐、五香粉、黑胡椒碎、干迷迭香、橄榄油【做法】1、将鸡翅洗干净后，用厨房纸擦干水分2、在鸡翅上划几刀，加入红酒、蜂蜜、生抽、老抽、盐、五香粉、黑胡椒碎、干迷迭香，拌匀3、把腌制的鸡翅装入保鲜盒，放到冰箱中冷藏3个小时以上4、烤箱预热180度，上下火。将鸡翅放在铺了锡箔纸的烤盘内，再刷上一层蜂蜜和橄榄油;剩余腌料不要倒了5、烤五分钟后取出鸡翅，刷上腌料、蜂蜜，继续烤五分钟。翻面后继续烤4分钟，取出刷上腌料、蜂蜜再烤4分钟即可。过情人节不一定非要到外面和别人“人挤人”，两个人一起，在家里布置一下，浪漫的烛光晚餐同样迷人。而红酒鸡翅就是烛光晚餐中的其中一员哦，它的做法你是否已学会呢?


[下载本文pdf文件](/pdf/10-怎么做红酒鸡翅红酒鸡翅做法简单易学.pdf)