

蝦醬炸雞

蝦醬的味道的好搶戲，就算落少少都好難不發現它的存在。用蝦醬醃雞翼連鹽和醬油也不用加，醃過夜後再加上粉漿炸至香脆，成為香口惹味的佐酒最佳小食。

要炸得酥香，除了雞翼的脆漿處理得好，還要好好控制油溫，高溫炸出來的雞翼係好熱氣，酥、香、脆的粉漿緊緊貼近雞翼，不多也不少，雞翼跟鹹鮮皆備的蝦醬混為一體，那種鮮明的味道非常搶。



材料：

雞全翼 8-10隻

雞件醃料：

蝦醬 2湯匙
糖 1湯匙
麻油 1湯匙
紹興酒 2湯匙
胡椒粉 1/2茶匙

粉漿材料：

麵粉 6湯匙
番薯粉/粟粉 6湯匙
雞蛋 1隻
小蘇打 1/4茶匙
蘇打粉 1/4茶匙
水 50毫升



做法：

1. 將蝦醬、糖、芝麻油、料理酒和胡椒粉混合均勻。
2. 加入雞翼，將醃料(1)均勻地包裹雞件。(圖A)
3. 在另一個碗，將乾粉材料：麵粉、薯粉/粟粉混合在一起，加入小蘇打和蘇打粉攪拌均勻。然後添加雞蛋和水。(圖B)
4. 用打蛋器攪拌直至麵糊光滑無結塊。
5. 將麵糊倒入醃製雞件中，徹底混合。(圖C)
6. 用保鮮膜蓋好，並冷藏至少8小時，過夜或最多2天。
7. 將醃好的雞件在炸之前至少30至45分鐘從雪櫃取出回溫。
8. 油鍋保持在攝氏175-180度，視乎油鍋有多大，油滾後分加入雞件，如果油溫不夠高，炸出來的粉漿會因吸油太多，變得油膩不脆。(圖D)
9. 用筷子將雞件分開，以免黏連，炸4-5分鐘當雞件轉金黃色即可取出放在架上稍為降溫後才上碟。

筆記：

1. 炸雞件時，保持高油溫，避免粉漿吸油變得油膩軟身。
2. 炸好的雞件放在架上降溫比用廚紙吸油效果更理想，因為剛炸好的雞還有熱氣要泄出，放在廚紙上，蒸氣水份會被炸得脆口的粉漿吸入變濕，影響炸物的脆度。