

# 蒜香燒雞翼

燒雞翼我鐘意食……

醃雞翼花款多多，就算用鹽、糖、醬油都可以好好食。但燒雞翼就考心機，要爐火中段燒到最靚的時候，慢慢將雞翼烤熟，不時翻轉讓雞翼平均受熱，這樣燒出來的雞翼皮香肉嫩，連雞翼尖都好食！



## 材料：

雞翼	900克
蒜蓉	3茶匙
海鹽	1茶匙
迷迭香/百里香	1 1/2茶匙
黃糖	2茶匙
番荳碎	2茶匙
胡椒粉	1/2茶匙
白酒醋	2湯匙
橄欖油	3湯匙

## 做法：

1. 雞翼洗淨，抹乾水。
2. 將所有材料連雞翼放入大號保鮮袋內，讓調味料跟雞翼融合一起。
3. 放在雪櫃醃2-3小時。
4. 預熱烤爐中火，烤架抹油後排上雞翼。
5. 烤至兩面金黃，雞皮水分收乾，約18-20分鐘，即可。