

蠔油炆雞翼

(Stewed Chicken Wings in Oyster Sauce)

材料：

雞翼	300 克
乾葱	1 粒
薑	2 片
油	2 湯匙

裝飾：

番茄
葱

獻汁用料：

鹽	1/2 茶匙
糖	1 茶匙
粟粉	1 茶匙
老抽	5 茶匙
蠔油	2 湯匙
水	500 毫升

製法：

1. 雞翼洗淨，抹乾，斬件。
2. 乾葱拍鬆。
3. 番茄洗淨，切片或雕花以作點綴。葱洗淨，切花。
4. 預備獻汁材料。
5. 用 3 湯匙油起鑊，爆香乾葱和薑片，加雞翼再炒 1 分鐘。
6. 加入獻汁材料，煮沸後把火力調低，用文火炆約 20 分鐘。上碟時用番茄及葱點綴。