

可樂雞翼

(Chicken Wings in Coke)

材料：

雞中翼	20 隻
可口可樂	2 罐
糖	1 湯匙
八角	3 粒
薑	3 片
生抽	50 毫升
老抽	50 毫升
水	50 毫升

製法：

1. 雞中翼洗淨，放滾水內拖水 3 分鐘，取出隔淨水分。
2. 將可樂和其他材料同放煲內，以中慢火熬 10 分鐘至味濃。
3. 加入雞翼，以中慢火煮 10 分鐘，離火後再浸 15-20 分鐘。
4. 取出雞翼盛於碟上，熱食或冷食均可。