家常三步卡 · No.019　　小雪暖身

一罐可乐焖出甜香鸡翅

一罐可乐焖出甜香鸡翅，甜香软烂连骨头都入味

食材

鸡翅中 10个 · 可乐 1罐 · 姜 · 料酒
生抽 · 老抽（上色）



三步就够

1. **鸡翅焯水**
   鸡翅划两刀，冷水下锅加姜料酒焯出血沫，捞出擦干

2. **煎到金黄**
   锅里少油，把鸡翅两面煎到金黄

3. **可乐焖收汁**
   倒可乐没过鸡翅，加生抽，中小火焖15分钟收浓

别踩这三个坑
可乐别倒太多 · 收汁要看锅（易糊）· 鸡翅划刀才入味

扫码看完整做法
时令家常菜 · 一周不重样
扫码直达已发布原文