

南洋叻沙烤雞翅



叻沙LAKSA湯擁有檸檬草、咖哩等香辛料香氣，
搭配椰漿熬煮後，更融合出濃濃南洋味。
外酥內嫩烤雞口感伴隨叻沙醬鹹香，一入口就帶您直
奔東南亞，
集合了酸、甜、鹹、辣、鮮的南洋風味，
順口多層次滋味的變化讓人上癮，光是回味口水就快
流下來！

材料

南洋叻沙烤雞翅

雞翅 1500g

蒜頭 15g

黑胡椒粗粒 1g

白胡椒粉 0.5g

砂糖 15g

椰奶 100g

白酒 20g

沙拉油 30g

 叻沙LAKSA湯 150g

 焦糖洋蔥汁 50g

 香茅紅咖哩粉 15g

 咖哩粉 10g

製程

南洋叻沙烤雞翅

- 1.取一乾淨鋼盆加入劃刀過的雞翅、蒜頭、黑胡椒粗粒、白胡椒粉及砂糖拌勻
- 2.加入剩餘調味料攪拌均勻，封保鮮膜放置冷藏保存一天，備用。
- 3.取出半成品雞翅，放至鐵盤以烤箱溫度160°C烘烤10-15分鐘至全熟
- 4.調整烤箱溫度，以210°C烘烤2-3分鐘呈現表皮焦香酥脆，即完成
可將雞翅更換雞腿、全雞...等食材，醃製條件相同



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw