

# 檸 檬 雞 翼

## Asas de galinha com limão Lemon chicken wings

### 材料

1.50千克	雞翼中段(解凍·洗淨)
1個	檸檬(切10片)
10片	薑(不必去皮)

### 調味料

2湯匙	老抽
2湯匙	生抽
2湯匙	蠔油
2塊	片糖

### 做法

1. 用2湯匙油爆香薑片，下雞翼同爆炒。
2. 檸檬片及調味料同時放入鍋內，猛火燜至汁液濃稠。

### 烹調小貼士

1. 雪藏雞翼自會出水，故千萬不可加水。
2. 煮的中途要小心火候，以免燒焦雞翼。

### Ingredientes:

1.5 Kg	asas de galinha
1	limão (cortado em 10 fatias)
10	fatias fininhas de gengibre com casca

### Para marinar:

- 2 colheres de sopa de molho de soja (cor escura)
- 2 colheres de sopa de molho de soja (cor clara)
- 2 colheres de sopa de molho de ostra
- 2 barras de jagra





### Modo de confecção:

1. Fritar o gengibre com 2 colheres de sopa de óleo. Adicionar as asas de galinha e fritar em lume forte.
2. Colocar o limão, a marinada numa panela e, cozer em lume forte até o molho engrossar.

### Dicas na confecção:

1. Não adicionar água às asas de galinha, devido à grande quantidade de água contida nas asas de galinha congeladas.
2. Ajustar o lume. As asas de galinha pegam facilmente no fundo da panela, por isso é fácil de se queimar.

### Ingredients

1.50kg	mid-joint chicken wings (thawed, rinse well)
1	lemon (cut into 10 thin slices)
10 slices	ginger (with the peel on)

### Seasoning

2 tablespoons	dark soy sauce
2 tablespoons	light soy sauce
2 tablespoons	oyster sauce
2 bars	raw cane sugar

### Directions

1. Stir-fry the ginger with 2 tablespoons of oil. Add the chicken wings. Stir-fry over high heat.
2. Put the lemon and seasoning in and cook over high heat until the sauce turns thick.

### Cooking tips

1. Do not add water to chicken wings because of the high water content in frozen chicken wings.
2. Adjust the heat accordingly. Chicken wings stick easily to the bottom of pots and get burnt.