

# 玫瑰豉油雞翼

路路小廚

## 材料：

雞翼	12隻
豉油雞汁	1.5杯
滷水汁	0.5杯
水	1.5杯
玫瑰露酒	2湯匙
冰糖	1塊
油	約1湯匙
薑、乾蔥及蔥	各少許

## 做法：

- 1 把薑和乾蔥切片，蔥切段，備用；
- 2 把雞翼洗淨，備用；
- 3 在鑊加油，燒熱，把薑片、乾蔥片和蔥段放進爆香，再加入豉油雞汁、滷水汁和水，用中火煮滾。
- 4 在另一窩煮熱清水，加薑片，把水煮至開始滾，把雞翼放進汆水，以除污及去血，約浸1分鐘後取出，除掉兩端的瘀血，瀝乾後放進已煮熱的滷水雞汁，慢火浸煮10分鐘，加冰糖後再煮5分鐘，加玫瑰露酒，關火，上碟。

# Marinada de frango com vinho rosé

## Ingredientes:

12 asas de frango  
1,5 chávenas de marinada de frango com molho de soja  
0,5 chávena de solução de salmoura  
1,5 chávenas de água  
2 colheres de sopa de vinho rosé  
1 cubo de açúcar  
1 colher de sopa de óleo  
Gengibre, cebola seca e cebolinho

## Modo de preparação:

- 1 Corte o gengibre e a cebola seca às fatias e corte o cebolinho em pequenos pedaços;
- 2 Lave as asas de frango;
- 3 Aqueça o óleo no wok e refogue o gengibre, as fatias de cebola seca e o cebolinho. Em seguida, adicione a marinada de frango com molho de soja, a solução de salmoura e a água e deixe ferver em fogo médio.
- 4 Num wok à parte, coloque água limpa, adicione umas fatias de gengibre e deixe ferver. Após a fervura, mergulhe as asas de frango e deixe-as cozinhar até perderem o sangue. Retire-as da água, seque-as e coloque-as no wok anterior com o molho já quente. Deixe cozinhar durante 10 minutos, adicione o cubo de açúcar e deixe cozinhar durante mais 5 minutos. Adicione o vinho rosé e sirva a gosto.





# Rose wine

## soy sauce chicken wings

### Ingredients:

12 chicken wings

1.5 cups of chicken marinade

0.5 cup soy marinade

1.5 cups of water

2 tablespoons of rose wine

1 piece of crystal sugar

1 tablespoon of cooking oil

A few slices of ginger, shallot,  
spring onion

### Method:

- 1** Slice ginger and shallot, cut spring onion in small sections.
- 2** Rinse chicken wings.
- 3** Add cooking oil into the pan and stir fry ginger, shallot and spring onion until fragrant. Pour in chicken marinade, soy marinade and water. Bring to the boil with medium heat.
- 4** Boil water in a pot. Add a couple slices of ginger. Blanch the chicken wings to remove the dirt and blood inside the bone. When water is almost boiled, simmer the chicken wings for 1 minute. Take out and clean the blood at the two ends. Drain and transfer to boiling sauce mixture. Simmer with slow heat for 10 minutes. Add crystal sugar and rose wine and continue to simmer for 5 minutes. Turn off heat and serve.

