

【黑糖】

照烧鸡肉



＊材料〔2个分〕

- ・鸡腿肉（200g×2）
- ・黑糖粉（100g）
- ・水（50g）
- ・酱油（100ml）
- ・料理酒（1大匙）

＊事前准备

- ①将黑糖粉和水放入锅里，用杓子一边搅拌，以中火煮5分～8分钟，制成黏稠的黑糖蜜。
- ②用叉子在鸡肉表面戳几个洞。

＊做法

- ①将黑糖蜜和酱油以小火煮后，加酒。
- ②以中火将鸡肉两面煎至焦黄色后，盖上锅盖闷5分钟。
- ③打开锅盖将①放入②里，拌匀煮至入味。

深层丰富的甜味！

