

可乐鸡翅很多人都比较喜欢吃，无外乎两个原因，一是鸡翅鲜美，肉不肥，骨头也少。而是可乐鸡翅甜而不腻，吃起来口感很好。

而可乐鸡翅的做法，也很简单，无外乎就是烧一下鸡翅，然后加上一些可乐，炖熟就行。食材的准备上，鸡翅市场上直接购买新鲜的就行。反倒是可乐，成了很多人纠结的地方。做这道菜小编还是比较喜欢用可口可乐，觉得这种可乐的味道比较浓一些，做出来的鸡翅更好吃，喜欢的小伙伴快来试试吧。

食材

主料

鸡翅500克、可乐250毫升、柠檬1个

配料

葱10克、盐5克、酱油10毫升、白芝麻3克、十三香3克、大蒜1瓣、料酒10毫升

可乐鸡翅的做法

1、首先我们来处理鸡翅，把鸡翅洗净，在鸡翅的背面划几刀，方便入味，装盘备用。

2、我做鸡翅洗净用水焯一下，锅中烧水，大火烧开后放入鸡翅，大火焯30秒捞出洗净，控干水分装入碗中备用。

3、现在来腌制鸡翅，鸡翅碗中倒入柠檬1个挤出的汁、盐5克、料酒10毫升、十三香3克、料酒10毫升、酱油10毫升、搅拌均匀腌制20分钟。

4、20分钟后，平底锅烧热，不要倒油，把鸡翅一个一个放入锅中，小火煎两面金黄捞出。

5、锅中加入少许油，加入葱末10克、蒜末5克、小火炒出香味。

6、锅中炒出香味后，倒入煎好的鸡翅翻炒一下，再倒入酱油10毫升炒匀。

7、现在倒入今天的主角可乐250毫升，大火烧开后盖上盖子转小火，炖15分钟左右。

8、15分钟后，锅中加入水淀粉适量，大火收汁。

9、汤汁收干后，把鸡翅装入盘中，撒少许白芝麻点缀，这样一道即简单又好吃的可乐鸡翅就做好了，小伙伴们学会了吗。

小编贴士

1、炒鸡翅的时候，不用放盐，腌制的时候可以少加一点盐即可。

2、鸡翅做的时候，要先划几刀小口子，这样更容易入味。

很多人做可乐鸡翅都不对，到底放百事还是可口呢，我还加了这个

喜欢小编的文章请点赞、关注、分享！你有什么观点和想法，欢迎在下面踊跃留言和大家一起讨论。