

## 瑞士雞翼



### 材料

雞中翼 1 磅

### 醃料

紹酒 1 湯匙

胡椒粉 少許

水 3/8 杯

甜豉油 4 湯匙

老抽 1 湯匙

片糖 1/2 片（用熱水座溶）

喼汁 1 1/2 湯匙

### 做法

1. 先把雞中翼洗淨，用醃料醃約 1 小時；
2. 放進專利烤籠內；
3. 用空氣炸鍋按 195°C 焗約 20-20 分鐘即可；
4. 開啟「旋轉」鍵，烤焗食物無需人手翻動。

關聯產品：PCR1510 旋轉空氣炸鍋

PCR1200 旋轉烤焗寶