

## 腊鸡腿

这个腊鸡腿是跟腊肠同时做的（自制腊肠），因为鸡大腿上的肉比较厚，所以风干的速度比腊肠要慢将近一周的时间，好不容易等到干的差不多，赶紧蒸了一个来尝尝。

哇，不尝不知道，一尝忘不掉！比腊肠还好吃耶！小凯同学看看竹竿上剩下的 9 只鸡腿，说：“老婆，我们再去买 50 个鸡腿回来做吧？”

原料：

10 只大鸡腿（连着大腿 thigh 的那种）  
1/2 杯高度白酒（40° 的伏特加）  
3 大勺白糖  
1 大勺花椒面  
1 茶勺王守义十三香  
1/4 杯酱油  
1 大勺姜茸  
盐适量



做法很简单，将鸡腿清洗干净以后，用竹签子或者牙签在鸡腿上扎小眼，越多越好，为的是入味均匀些。

然后拌上所有的调料，密封好，放在冰箱里腌两三天后，拿出来，挂在阴凉通风的地方大约 3 个礼拜就好了。

吃的时候，要把鸡腿表面的灰用热水清洗干净，然后上锅蒸约 20 分钟。冷吃热吃均可，冷吃更有风味哦！



WWW.YANKITCHEN.COM



WWW.YANKITCHEN.COM