

黑椒烤鸡腿

前端时间做了干煸黑椒牛柳，实在是好吃的很，拿鸡腿来折腾折腾，用的调味料差不多，效果也相当好啊！

原料：

- 6 只鸡腿（连着大腿 thigh 的那种）
- 2 茶勺现磨的黑胡椒末
- 5 茶勺白糖
- 1 茶勺蒜粉（garlic powder）
- 1 茶勺姜粉（ground ginger）
- 1/2 茶勺花椒粉
- 1/3 杯酱油
- 1 大勺料酒
- 1 茶勺蚝油



做法：

将鸡腿清洗干净，从关节处切开，用竹签子在鸡腿上扎些小洞，帮助腌渍入味。将所有的调料跟鸡腿混合，拌匀，密封，放入冰箱冷藏柜腌一到两天。

腌好的鸡腿拿出来，放到烤架上，送入预热到 400F/约 204 度的烤箱，烤 40 到 55 分钟，中间要翻几次，以便鸡腿能够上色均匀些。

过程实在简单，就不上过程图了，香就一个字！