

辣烤翅

本来想弄个变态辣什么的，转念一想，何苦跟自己过不去呢？就随便加了点辣椒，一般辣，不算变态，o(_)o...

原料：

6 只鸡翅
4 大勺酱油
1 大勺料酒
2 大勺白糖
3 大勺干辣椒碎（或者根据自己喜欢增减辣椒用量）
1 大勺白芝麻
1 大勺孜然
1 小撮现磨的黑胡椒末
细竹签子适量
盐和油适量



小提示：

竹签子在亚洲店美国店烧烤烘焙用品的地方都能买到。

烤这个鸡翅的时候我用了小烤箱，因为我的小烤箱使用的时候是上下火同时加热，比大烤箱更容易模仿碳烤的效果。

因为在烤翅的过程中需要一层层的刷酱汁，所以鸡翅不必事先腌过。

做法：

小烤箱预热到 400F/ 约 204 度。

酱油，料酒，盐和白糖在一个小碗里混合均匀。

孜然在锅内略炒，然后用咖啡研磨机/coffee grinder 打成粉。



鸡翅清洗干净，从关节处切成三段，翅尖扔掉不用，（曾经听人说过翅尖是激素积累的地方，虽然不知道这种说法的可信程度如何，还是不吃为妙。）

将鸡翅穿到竹签子上，放到喷了油的烤盘上，送入烤箱，烤 15 分钟后，拿出来，倒掉渗出来的肉汁，在鸡翅表面轻轻的切几下花刀，然后在鸡翅表面薄薄的喷一层油，撒上黑胡椒末，重新送回烤箱，烤 10 分钟。

把鸡翅从烤箱里拿出来，刷上酱汁，送回烤箱，烤 5 分钟。

之后的 20 分钟内，重复上一个步骤，直至酱汁全部刷到鸡翅上。中间需要翻面一两次。

然后，在鸡翅表面撒上孜然粉，辣椒碎和白芝麻，再度薄薄的喷上一层油，送回烤箱接着烤约 5 到 10 分钟就好了。

啦啦啦，我爱烤翅。。。。啦啦啦。。。我爱烤翅。。。。

