

## 照烧鸡腿饭

## 原料：

1 个大鸡腿  
1 茶勺姜粉  
1.5 茶勺料酒  
0.5 茶勺蒜粉  
盐和油适量  
1.5 茶勺白糖  
1/3 杯照烧汁  
2 大勺水



## 提示：

不用生姜和生蒜的原因是煎的时候姜蒜容易糊，用姜粉蒜粉就没有这个问题。

图片中的照烧汁是我在这里唯一能买到的牌子，个人觉得有点儿偏咸，所以加了白糖，对其他牌子的照烧汁未必适用，还请同学们自己酌情增减。

## 做法：

鸡腿清洗干净，用竹签子扎出尽可能多的小孔，撒料酒，抹上姜粉，蒜粉和盐，密封，放冰箱过夜。

锅里放油，烧热，用中火将鸡腿慢慢煎至两面金黄，然后倒入照烧汁，水和白糖，煮到汤汁收干，鸡腿上色了就可以盛起来，切块，放到白米饭上。