听说过很多次，从未做过，明天有事没法给小孩做饭，今天就想着给他们做点他们喜欢的。

### **可乐鸡翅的食材**

鸡翅7-10个

可乐1罐

老抽或生抽适量

蒜头3-4瓣

## 可乐鸡翅的做法步骤

1. 

洗干净，用滚水烫下，可加几粒花椒或料酒去味，然后把水沥干，用老抽腌5分钟左右，锅里放少许油，放蒜，辣椒，花椒炒香，放腌过的鸡翅两面煎黄，小火

1. **2.** 放可乐和酱，盖过鸡翅
2. **3.** 汁干装盘，放点葱花和芝麻。可食，有点甜。灯光问题照出来有点红

## 制作小贴士

喜欢辣的可放点辣椒，少点可乐，我们家的爱吃香辣的菜，这个做出来后没预期中的好