

先把鸡翅分成两块。加入盐和白胡椒粉腌制需要准备好所有的食材锅中放少量的油，先将鸡翅放入锅中煎成金黄色鸡翅变色后加入姜蒜末和洋葱块，将火力转为2档，炒香烹入白酒。将白酒味道炒散去。加入调制的调味汁。翻炒均匀酱汁后，加入香菇和青笋。加入淹没食材的水，开大火。汁水收到一半后，加入青红辣椒块。关火，准备米饭，一份简单有丰富的大餐就简单准备好了。配上米饭很配哦将食材浇在米饭上，伴着米饭和食材的黄焖鸡翅更爽。周末就在家，用最好的食材，选择最好的烹饪方式，为你最爱的人做一顿好的吧。