



名厨林宝顺

“你会煮这剧里的炸鸡翅吗？我好想吃哦！”林宝顺师傅的太太在观赏《来自星星的你》时有感而发的一句话，促使了他走入厨房，替太太研究这道出自韩剧的“柠檬炸鸡翅”的烹调方法。

林师傅说，太太很少下厨，因此他除了是厨师顾问外，也是家中的“厨郎”。他每天踏出家门时，必定为太太和孩子准备好饭菜，以饭菜香扣紧一家人的关系。

随着风靡全球的韩剧《来自星星的你》热播后，剧中女主角的一句“下雪了，怎么能没有炸鸡和啤酒？”顿时启动了他和太太对炸鸡翅的嘴瘾。从此，“柠檬炸鸡翅”也是他跟太太在家中品小酒时不可或缺的下酒菜之一。

柠檬炸鸡翅

4人份

柠檬辣椒酱

李锦记香柠软鸡酱1包、李锦记潮州辣椒油½大匙、蚝油½小匙、新鲜柠檬汁1大匙、芫荽细末2小匙、青葱1条（切细条）

用料

清油1锅、冷冻鸡翅12只（解冻洗净沥干）

做法

1. 烧热清油。把鸡翅放入油锅，平均以小火、中火和大火炸30分钟至香脆。熄火后，沥干待用。
2. 准备柠檬辣椒酱：把柠檬辣椒酱用料混匀至浓稠即可。
3. 把香脆的鸡翅蘸上柠檬辣椒酱即可享用。

Lemon Chilli Fried Chicken Wing

serves 4

Special Lemon Chilli Sauce

1 pkt Lee Kum Kee Sauce for Lemon Chicken, ½ tbsp Lee Kum Kee Chiu Chow Chilli Oil, ½ tsp oyster sauce, 1 tbsp squeezed lemon juice, 2 tsp chopped coriander leaf, 1 stalk spring onion (cut into strips)

Ingredients

1 pot oil, 12 frozen chicken wings (thaw, rinse and drain)

Method

1. Heat up oil. Deep-fry chicken wings from low heat, medium heat to high heat for 30 mins until crispy. Remove and drain.
2. Prepare Special Lemon Chilli Sauce: Combine ingredients and stir until thick.
3. Dip chicken wings in Special Lemon Chilli Sauce and serve.

