

今天和大家分享一道简单小零食“黄金炸鸡腿”的家常做法，外酥里嫩，色泽金黄，香酥焦脆，比外面卖的还好吃，有喜欢的赶紧学一下。



2.下面开始准备辅料

准备大葱一段，切成马蹄片。

准备生姜一块，切成片。

和鸡腿放在一起，再抓入几粒干辣椒，一点八角备用。



#### 4.下面把鸡腿腌制一下

盆中加入食盐2克，蚝油5克，胡椒粉2克，生抽5克，倒入一些料酒，白糖少许提鲜，再撒入一小撮孜然粒，一小撮辣椒面，把所有的调料涂抹在鸡腿上面，腌制半个小时以上，**时间充足的话可以多腌一会儿更加入味。**



准备一个小碗，打入一个鸡蛋，放入一勺面粉，搅拌均匀，再放入少许食盐，加入适量的清水，搅拌至没有疙瘩，倒入一点白醋，再次加入清水，调成稀一点的面糊，再淋入一些植物油，搅拌均匀，**植物油能使炸出来的鸡腿更加酥脆。**

再准备面包糠100克备用。



在鸡腿上面再裹一层面糊，粘上面包糠，放入锅中再炸一遍，  
这样既能把鸡腿炸透，又不会把  
外面的面包糠炸糊，经常翻面炸至金黄酥脆时，就能出锅装盘了。

