



### 食材清单：

食盐	.....	适量
料酒	.....	适量
生抽	.....	适量
蚝油	.....	适量
姜	.....	适量
砂糖	.....	适量
大蒜	.....	适量
白醋	.....	适量
白胡椒粉	.....	适量
蜂蜜	.....	适量
麻油	.....	适量
老抽	.....	适量
五香粉	.....	适量
食用油	.....	适量
鸡爪	.....	适量
豆豉酱	.....	适量
干辣椒	.....	适量

### 烹饪步骤：

#### Step 1/7

把鸡爪清理干净、洗净切好放入水中，加料酒、姜片煮约2分钟后捞出。

#### Step 2/7

晾干水分后刷蜂蜜和白醋的混合水，再晾干防止油炸溅油。

#### Step 3/7

锅中倒入油烧至七八成热时，放入鸡爪炸制，炸成金黄色捞起沥油后，放入冷水中泡1小时。

#### Step 4/7

将姜、蒜、干辣椒、糖、盐、五香粉、料酒、生抽、老抽、蚝油、白胡椒粉、豆豉酱、麻油混合成酱汁备用。

#### Step 5/7

将泡好的鸡爪装盘，放入美大集成灶，设置普通蒸模式，设100°C蒸15分钟后取出。

#### Step 6/7

将酱汁倒在蒸后的鸡爪上，拌匀。

#### Step 7/7

再放入美大集成灶，设100°C蒸20分钟即可。