

chicken recipe

스파이시솔트닭날개튀김





1

닭날개는 흐르는 물에 씻어 종이타월로 물기를 제거한다.



2

손질한 닭날개에 녹말가루를 골고루 뿌린다.



3

170°C 기름에 ②의 닭날개를 노릇하게 튀긴다.



4

스파이시솔트 재료를 절구에 넣고 거칠게 으갠다.



재료

닭날개 16개, 청주 1큰술, 녹말가루 1컵, 튀김용 식용유 적당량, 소금·후춧가루 약간씩, 스파이시솔트(구운 소금·겨자씨·레드페퍼 1큰술씩, 로즈메리·바질가루·마늘가루 1/2큰술씩)

※스파이시솔트는 시판 허브솔트로 대신해도 된다.



만드는 법

1. 닭날개는 흐르는 물에 씻어 물기를 제거하고 청주와 소금, 후춧가루를 뿌려 15분간 재운 다음 체에 받쳐 물기를 뺀다.
2. ①의 닭날개에 녹말가루를 골고루 뿌리고 녹말가루가 스며들도록 잠시 두었다가 170°C의 기름에 노릇하게 튀겨낸 뒤 체를 받쳐 기름을 뺀다.
3. 절구에 스파이시솔트 재료를 넣고 거칠게 으갠 다음 스파이시솔트를 ②의 뜨거운 닭날개튀김에 골고루 뿌려 낸다. 🍴