# 六年级命题作文300字：如何制作可乐鸡翅

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2025-02-27

*材料：鸡翅中　　可乐一听　　八角　　姜　　蒜瓣　　料酒　　懒人版：　　步骤一：鸡翅洗净，入葱姜水中煮沸捞出，沥干水份。　　步骤二：锅内放少许油烧热，放入鸡翅。　　步骤三：煎至外皮两面泛黄。　　步骤四：倒入可乐没过鸡翅即可。　　步骤五：加入酱...*

材料：鸡翅中

　　可乐一听

　　八角

　　姜

　　蒜瓣

　　料酒

　　懒人版：

　　步骤一：鸡翅洗净，入葱姜水中煮沸捞出，沥干水份。

　　步骤二：锅内放少许油烧热，放入鸡翅。

　　步骤三：煎至外皮两面泛黄。

　　步骤四：倒入可乐没过鸡翅即可。

　　步骤五：加入酱油、大料、葱段、姜片，大火烧开后转小火。

　　步骤六：炖至汤汁浓稠即可。

　　勤快版：

　　步骤一：鸡翅切几个小口，放到准备好的可乐里，可乐里面要加蒜瓣等作料少许。

　　步骤二：腌制半天。【如果中午吃早上就可以腌了】

　　按如上【懒人版下锅之后】开始操作，如果可乐炖没了可以再加

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找