

Bandit Chicken Wings Recipe



Ingredients

Chicken wings (20-25 pieces)
Yuan Heng Bandit Chicken Wing Powder (1 bottle)
Salt (to taste)
Vegetable oil (as needed)
Paprika powder (optional)

Instructions

1. Wash the chicken wings and pat them dry. You can choose to make small incisions on the wings to allow for better seasoning absorption.
2. In a large bowl, mix the Yuan Heng Bandit Chicken Wing Powder and salt to create the seasoning mixture.
3. Place the chicken wings in the seasoning mixture and coat them evenly. Let them marinate for approximately 30 minutes to 1 hour.
4. Heat a sufficient amount of vegetable oil in a frying pan or skillet. Place the marinated chicken wings in the pan and fry them until the skin turns golden brown and the meat is fully cooked. Depending on the size of the wings, this may take around 10 to 15 minutes.
5. Flip the chicken wings and continue frying the other side to ensure even cooking.
6. Once the chicken wings are fried, you can sprinkle an additional layer of Yuan Heng Bandit Chicken Wing Powder to evenly coat them.
7. Continue stir-frying the chicken wings, making sure the Bandit Chicken Wing Powder and seasoning mixture evenly coat the wings.
8. Keep stir-frying until the chicken wings have a golden brown color and a delightful aroma.

Pro tip: For an extra kick, you can sprinkle paprika powder over the wings just before serving to enhance the flavor and add a touch of vibrant red color.

土匪雞手羽のレシピ



材料

鶏手羽（20～25本）
源興土匪鶏手羽粉（1瓶）
塩（適量）
植物油（適量）
ハンガリー唐辛子パウダー（任意）

作り方

1. 鶏手羽を洗って水気を拭き取ります。必要に応じて手羽に切り込みを入れると味がしみ込みやすくなります。
 2. 大きなボウルに源興土匪鶏手羽粉と適量の塩を混ぜ、調味料を作ります。
 3. 鶏手羽を調味料に入れ、均等に絡めるようにします。約30分から1時間ほど漬け込みます。
 4. フライパンまたは鉄板に適量の植物油を熱します。漬け込んだ鶏手羽を入れ、皮がきつね色になり、中までしっかりと火が通るまで焼きます。手羽の大きさによっては、約10～15分ほどかかることがあります。
 5. 手羽を裏返し、もう一方の面もしっかりと焼きます。均等に火が通るようにします。
 6. 鶏手羽が焼きあがったら、源興土匪鶏手羽粉をさらに振りかけることもできます。手羽に均等に付着させます。
 7. さらに手羽を炒め、土匪鶏手羽粉と調味料が均一に絡むようにします。
 8. 香ばしく金色になり、いい香りが立ち上るまで炒め続けます。
- ヒント：食べる前にハンガリー唐辛子パウダーを追加すると、風味が増し、赤みが増します。
7. さらに手羽を炒め、土匪鶏手羽粉と調味料が均一に絡むようにします。
 8. 香ばしく金色になり、いい香りが立ち上るまで炒め続けます。

ヒント：食べる前にハンガリー唐辛子パウダーを追加すると、風味が増し、赤みが増します。

土匪雞翼食譜



食材

雞翼 (20-25隻)
源興土匪雞翼粉 (一枝)
鹽 (適量)
植物油 (適量)
匈牙利紅椒粉 (選擇性)

做法

1. 將雞翼洗淨並抹乾水分。可以選擇在雞翼上刺孔，更容易入味。
2. 在一個大碗中，混合源興土匪雞翼粉和適量的鹽，調成調味料。
3. 將雞翼放入調味料中，均勻地塗抹調味料，讓其腌漬約30分鐘至1小時。
4. 在炒鍋或平底鍋中，加熱適量的植物油。將腌漬好的雞翼放入鍋中，煎至雞皮金黃色，肉質熟透。根據雞翼的大小，這可能需要大約10分鐘至15分鐘的時間。
5. 翻轉雞翼，繼續煎另一面，以確保雞翼均勻煮熟。
6. 當雞翼煎炸完成後，可以再撒上一層源興土匪雞翼粉，讓其均勻附著在雞翼上。
7. 繼續翻炒雞翼，使土匪雞翼粉和調味料均勻地包裹住雞翼。
8. 繼續翻炒，直到雞翼表面呈現金黃色和香氣四溢。

小貼士：臨吃時再加上匈牙利紅椒粉，增添其香味之餘，亦添上點血紅色澤。

土匪鸡翼食谱



食材

鸡翼 (20-25只)
源兴土匪鸡翼粉 (一枝)
盐 (适量)
植物油 (适量)
匈牙利红椒粉 (可选)

做法

1. 将鸡翼洗净并抹干水分。你可以选择在鸡翼上刺孔，这样更容易入味。
2. 在一个大碗中，混合源兴土匪鸡翼粉和适量的盐，调成调味料。
3. 将鸡翼放入调味料中，均匀地涂抹调味料，让其腌制约30分钟至1小时。
4. 在炒锅或平底锅中，加热适量的植物油。将腌制好的鸡翼放入锅中，煎至鸡皮金黄色，肉质熟透。根据鸡翼的大小，这可能需要大约10分钟至15分钟的时间。
5. 翻转鸡翼，继续煎另一面，以确保鸡翼均匀煮熟。
6. 当鸡翼煎炸完成后，可以再撒上一层源兴土匪鸡翼粉，让其均匀附着在鸡翼上。
7. 继续翻炒鸡翼，使土匪鸡翼粉和调味料均匀地包裹住鸡翼。
8. 继续翻炒，直到鸡翼表面呈现金黄色和香气四溢。

小贴士：在食用前，可以再撒上一层匈牙利红椒粉，增添其香味之余，也为鸡翼增添一些血红色泽。