

大廚師 9.14.2013 - 小雷道口燒雞

食材：

走地雞/ 肉雞 3 to 3.5 磅

老薑 一塊

料理米酒 一瓶

鹽 90 克

蜂蜜 4 匙 + 水 6 匙調和

中藥香料：

砂仁(0.45 錢)、豆蔻(0.45 錢)，丁香(0.1 錢)，草果(0.9 錢)，陳皮(0.9 錢)，肉桂(2.7 錢)，良薑(2.7 錢)，白芷(2.7 錢). 少許

做法：

1. 老薑拍碎，加入一鍋水，水滾加入米酒，降溫約為 80 度。
2. 整隻雞以 80 度熱水稍微燙一下，使表皮光亮(不要燙到破皮)，取出，晾乾表皮水分。
3. 晾乾表皮水分後，雞全身均勻的刷上蜂蜜水，再晾乾。
4. 將油加熱到 150—160°C，把雞放入炸約半分鐘，要翻來翻去，炸成金黃色即可撈出。
5. 表面金黃不要破皮，就是上色完成。
6. 滷煮：將雞按大小順序擺於鍋內，加上剛剛燙雞的湯，倒入鹽加上水，放入香藥料袋，上用竹筴壓住雞身，使雞完全浸到滷汁裡，先用大火將湯煮沸，改小火燜煮約 3 小時，即可出鍋。