

減少酒勁 香氣依然

烤焗醉雞

老少咸宜

醉雞是經典冷盤菜式，今次會來一個反傳統用熱草形式呈現，減少酒勁只留香氣，亦不是生冷食物，適合大眾口味。

步驟

- 1 把雞清洗乾淨後，用3%淡鹽水浸泡整隻雞1小時，例如1公升清水要30克鹽，2公升則60克鹽，如此類推，視乎雞隻和容器大小調整。這步可以辟走雪味，和令雞肉更嫩滑，焗出來的雞胸也不會乾。



- 用少許清水連同花椒八角細火煮10分鐘，釋放香味。

- 3 將放涼的香料水，糟鹵和紹興酒混合。並將整隻雞淹浸8至12小時。



- 醃漬過後，瀝乾雞腔，不用覆蓋直接置於架上，放入雪櫃最少24小時。先風乾表皮再焗更容易做出外脆內嫩的成品。

- 5 用暖水開稀麥芽糖或蜜糖成為上皮水，塗抹在雞上。

- 6 預熱焗爐250度，雞胸向上，焗15至20分鐘。

- 7 再補一次上皮水。焗爐200度，焗約15至20分鐘。實際所需時間視乎雞隻大小和焗爐效能。建議使用焗爐食物溫度計，中心溫度達68度即可。靜置10分鐘再食用可保留更多肉汁。

材料

紹興酒 430毫升

糟鹵 1公升



急凍雞 1隻

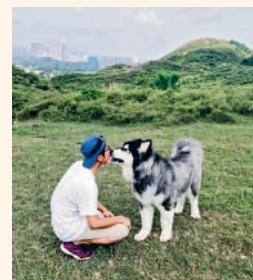
花椒 1匙

八角 2粒

上皮水

麥芽糖／蜜糖 2湯匙

暖水 1湯匙



作者：味吉

被正職耽誤了的愛妻御廚，吃是最大興趣，其次是煮飯仔

