

## 醉雞

份量：10 人份

材料:

土雞 1 隻

滷水比例%

(以煮後雞重 100%計算)

水 140

味素 3.2

鹽 5.4

香葉 0.35

草果 0.3

甘草 0.4

桂皮 0.4

山薑 0.3

八角 0.3

調味酒比例%

(以煮後雞重 100%計算)

玫瑰酒 9.5

紹興酒 9.5

製作流程：

土雞-去內臟、洗淨-川燙-滷汁配製-冷藏醃漬-冷卻-包裝-成品。

製作流程說明：

- 1.土雞經屠宰去除內臟及氣管，切下後腳，洗淨備用。
- 2.洗淨雞隻以沸水燙外皮至光滑。
- 3.用冷水洗淨外皮及白膜後再入沸水，並改成小火煮約 25~30 分至雞肉無血水流出。
- 4.取出雞用冷水漂洗約 1 小時，待去除油污並使外皮潔白後滴乾水備用。
- 5.滷水製備:以煮後之雞重為 100%計算，依滷水比例混合煮沸後，改成小火再煮約 20 分使出味，待冷卻後再加入調味酒，冷藏備用。
- 6.醃漬:將處理好之雞，浸泡於滷水中，於 5°C 以下冷藏庫醃漬一夜，使風味浸透即可。
- 7.取出滴乾、待回溫切塊即可食用。