

水晶油雞

份量：10 人份

材料:

土雞 2 隻
蔥片 50g
薑片 30g
紹興酒 100g
麻油 50g

滷汁配料

(雞 2 隻約重 2.5Kg)

水 400g
冰糖 1200g
鹽 40g
淡色醬油 2000g
深色醬油 200g
香葉 10g
草果 15g
甘草 15g
桂皮 10g
八角 10g
沙薑 10g
花椒 5g

製作流程：

土雞-去內臟、洗淨-川燙-滷汁配製-滷煮-塗油(或麥芽水)-冷卻-包裝-製品。

製作流程說明：

- 1.土雞經屠宰去除內臟及氣管。
- 2.將雞在沸水中川燙至外皮光滑後，用冷水沖洗淨外皮備用。
- 3.滷汁配製:先將冰糖、鹽與水及醬油加熱溶解後，再將其他香味藥材加入，煮沸後改以小火煮約 20 分鐘使出味。
- 4.滷煮:將雞與滷汁盛在鍋內，加入蔥及薑片，大火煮沸後轉成小火，此時再加入紹興酒，每隔 5 分鐘拉動雞隻一次，使雞的每一部位能均勻滷煮。
- 5.待雞肉熟透後取出，塗抹麻油或麥芽水，使外皮光滑潔亮。
- 6.冷卻後切塊食用或真空包裝冷藏。