

大廚秘製

林仔豉油皇浸雞

豉油雞這道菜的做法千變萬化，自稱「林仔」的總廚師長（馬場一中菜）林雲輝，加入馬會 22 年，先後掌管會所和馬場餐廳，由他秘製的豉油皇浸雞，一直深受客人喜愛，甚至「打包」醬油鹵水回家品嚐。今期「吾家廚房」為大家送上這份秘製食譜，嘗試親自在家炮製。

材料

三黃雞 1.8 至 2 公斤

蜜糖 10 克

秘制醬油鹵水

秘制醬油鹵水	八角	3 克	紅椒	60 克	香葉	1 克
	甘草	10 克	草果	3 克	青椒	100 克
	甘筍	150 克	冰糖	300 克	乾葱	20 克
	生抽	300 毫升	水	600 毫升	玫瑰露酒	20 毫升
	雞粉	200 克	幼鹽	150 克	西芹	200 克
	桂皮	3 克	老抽	150 毫升	洋葱	120 克

方法

- 1 將鑊燒熱，落少許油，炒香甘筍、紅椒、青椒、西芹、洋葱，落水連同香料滾起，用中火煲 3 小時
- 2 隔起所有材料，落冰糖煮溶，再放生抽、雞粉、幼鹽和老抽調味，最後放玫瑰露酒，拌勻備用
- 3 將雞洗淨，鹵水煲滾至 95 度，把雞放入鹵水中，浸 25 至 30 分鐘
- 4 浸熟後，在雞身塗上蜜糖，最後斬件上碟

貼士

- 1 建議要用三黃雞，油香分佈比較平均
- 2 將雞放入鹵水時，上下揪三下，令雞皮爽脆
- 3 炸香乾葱茸放落秘製豉油，再淋在雞身，提升味道

食譜提供

總廚師長（馬場一中菜）
林雲輝

