



氣炸鍋烤

吃上癮的 Piri Piri 烤雞
跟葡萄牙非洲有段古

拜現代交通所賜，吃一個國家的特色菜，也不一定需要身在該國家。

早前嘗到這道 Piri Piri 烤雞的時候，其實就身在澳洲的 Nando's 連鎖餐廳分店，這道擁有非洲和葡萄牙混合血統的 Piri Piri 烤雞，就是餐廳的靈魂所在。

一種以辣椒作為醃料的辣烤雞，那種辛香微辣的風味，加上紅彤彤的薄脆雞皮，的確會令人一試上癮。

傳統的 Piri Piri 葡式烤雞，會將雞身剖開一半再用炭火烤香，現代新版的可以用氣炸鍋，在家重新演繹一次。



Frango piri-piri



Piri Piri 辣椒即非洲雀眼椒
又叫霹靂辣椒

有趣的是，Nando's 的餐廳標誌，就是葡萄牙有名的「天氣雞」。這家餐廳最初由兩個好友共同開設：來自葡萄牙的 Fernando Duarte 和來自非洲的 Robbie Brozin。有一次這位葡萄牙朋友 Duarte 帶 Brozin 去試一家開在非洲約翰內斯堡地區毫不起眼的葡萄牙咖啡館。Brozin 就此嘗到了改變他一生的味道——Piri Piri 烤雞，經過 Piri Piri 醬汁醃烤的雞肉，雞皮焦脆，雞肉又多汁軟嫩。1987 年開始，他們開展了 Nando's 的烤雞事業，而 Nando's 就是取自葡萄牙朋友「Fernando」的名字。經過 30 年，Nando's 已在世界各地擁有連鎖分店，並且以 Piri Piri Chicken 聞名。

非洲雀眼椒
辣度驚人

Piri Piri Chicken 的身世，就要追溯到 Piri Piri 辣椒的來源，Piri Piri 即是非洲的雀眼椒（African Bird's Eye Chili），又叫 Peri Peri 或 Pili Pili，形狀小粒，中文有譯作「霹靂辣椒」，大概是其辣度也是很「霹靂」。在航海時期，有說是由葡萄牙探險家在非洲南面的莫桑比克，找到這種辣椒，帶回葡萄牙廣為流傳。在莫桑比克當地，Pili Pili 的意思是

歐陸煮意

「辣椒」，而 Piri Piri 寫法則在葡萄牙較為常用。

這次用到的 Piri Piri 調味粉，是在澳洲買的，調味粉包含了 Piri Piri 辣椒、蒜、鹽和胡椒，混合橄欖油後就可使用。在香港的話，Piri Piri 辣椒估計也不容易找到，可以換成紅辣椒粉或用指天椒代替，不過調味上就要自行調整，可先試加半茶匙紅辣椒粉或半隻切碎指天椒，以最低辣度開始。用來醃雞的 Piri Piri sauce，除了 Piri Piri 辣椒，也會用到紅燈籠甜椒，取其甜味，也讓烤雞烤起來時有更吸引的微焦效果。

烤出金黃
轉位用錫紙補位

說到氣炸鍋烤雞，做法比想像中方便。因為尺寸關係，所以用上春雞。先用一半調味料醃雞，用 80°C 低溫將雞身烘乾，一方面讓雞肉更入味；另一方面讓雞皮更薄脆。烤雞時，由於雞肉位置有厚有薄，特別是雞腿連住雞身的部位較難烤熟，所以可用 160°C 烤 15 分鐘之後，將較焦的部位用錫紙包裹，再烤 15 至 20 分鐘，將餘下部位烤熟。烤好的 Piri Piri Chicken 可以先取出放置 5 分鐘，等雞的肉汁冷卻下來再分切，免得一切開來肉汁都流走了。

氣炸鍋 Piri Piri 葡式烤雞



- 材 料**
- 春雞 1 隻
 - 橄欖油 2 湯匙
 - 鹽 1/2 湯匙
 - Piri Piri 調味粉 1 至 1.5 湯匙
 - 紅燈籠椒 1 個
 - 蒜 4 瓣
 - 紅椒粉 1/2 湯匙
 - 白醋 1 湯匙

做 法

1. 先將 Piri Piri 調味粉加入鹽和紅椒粉拌勻，再倒入橄欖油拌勻。

2. 將一半已拌勻的 Piri Piri 調味料抹在春雞上，包括雞的內腔，可放回雪櫃醃 1 小時以上。

3. 將剩下的另一半 Piri Piri 調味料、切塊紅椒、蒜和白醋加到一起，打爛成蓉。

4. 將紅椒蓉煮熟至更為融合，盛起備用。



5. 氣炸鍋預熱 80°C，放入醃好的春雞烤 8 分鐘至雞皮風乾。

6. 將煮好的紅椒蓉均勻地塗抹在雞上及雞腔內。

7. 氣炸鍋預熱 160°C，放入春雞，先烤 15 分鐘。



完成!

Piri Piri 炸薯角



- 材 料**
- 薯仔 2 個
 - 橄欖油 1 湯匙
 - Piri Piri 調味粉 1/2 湯匙
 - 紅椒粉 1/3 湯匙
 - 鹽、胡椒 適量

做 法

1. 將薯仔洗淨切成薯角，浸進已加入半茶匙鹽的鹽水中，泡約半小時。

貼士：
將薯仔的澱粉質泡出，可令薯角更脆。

2. 將薯角取出瀝乾，用廚紙印乾水分，淋上橄欖油，拌勻至薯角全裹上油。

3. 氣炸鍋預熱 200°C，放入薯角炸 15 至 20 分鐘。

4. 薯角炸好後放進大碗，灑上適量鹽、胡椒、紅椒粉和 Piri Piri 調味粉，攪拌均勻便可。

