



秘製豉油浸雞

蔡菜館的招牌菜「秘製豉油浸雞」是奶奶的秘方，每次浸雞時街坊都聞到豉油汁飄香，要豉油雞好食，選擇新鮮靚雞好緊要，沒有優質食材，就神仙也難變。

豉油雞要浸要淋，顏色均勻，皮爽肉嫩才吸引。當你做了數十次，就會開始掌握到浸雞、淋雞的手勢；要臻化境還是靠細心和多一分專注。

材料：(4人份)

| | |
|-----|----------------|
| 新鮮雞 | 1隻(1200-1500克) |
| 生抽 | 700毫升 |
| 蒜頭 | 3粒(拍碎) |
| 薑片 | 3片 |
| 玫瑰露 | 50毫升 |
| 鹽 | 2茶匙 |
| 蔗糖 | 1片 |
| 清水 | 1200-1400毫升 |

醃雞食材：

| | |
|-----|-----|
| 玫瑰露 | 3湯匙 |
| 鹽 | 3茶匙 |

煮雞豉油：

生抽倒入煲裡，加入1200-1400毫升清水(生抽及水比例:1:2)大火煮滾後加入蔗糖，玫瑰露、薑片及蒜頭攪拌一下備用。

做法：

1. 沖洗雞內外，將雞腔內肺部挖出來，用布吸乾水份。
2. 將3湯匙玫瑰露搽上雞身上及雞腔、之後加1茶匙鹽於雞腔、雞背及雞胸各1茶匙，全部均勻搽上，放入雪櫃醃至少30分鐘。
3. 30分鐘取出雞，靜待10分鐘，之後沖洗雞一遍，用布吸乾水份。
4. 落2湯匙生抽在煎鍋，開大火，放入雞，將雞二面煎至金黃色，撈起。
5. 將煎好雞隻放入(雞胸先浸，雞背向上)已煮熱之雞豉油汁裡，邊浸邊用大勺在雞身上淋上汁約5分鐘，浸30分鐘。
6. 浸完雞胸後，反轉浸雞背，同時開大火煮熟雞豉油(煮熟後熄火)又邊浸邊用大勺在雞胸上淋汁，浸30分鐘。
7. 之後再煮熟雞豉油(煮熟後熄火)雞胸及雞背各浸10分鐘(可以不用淋豉油動作)。
8. 將浸好雞隻撈上大容器裡，待涼才斬件，再淋雞豉油上面便可。

筆記：

1. 煮雞豉油的 生抽及水比例:1:2。