

广州白切鸡

2020-09-09 Mars

1 人份

INGREDIENT

鸡大腿 1 个、葱 20g、姜 20g、盐 1 小勺、
鱼露 1 大勺、花雕酒 1 大勺、清水 1.5L、冰块适量

PROCESS

- A 鸡大腿提前解冻至室温备用；
- B 锅中加入清水 1.5L，加入葱、姜片、盐和鱼露，大火烧开；
- C 捏住鸡腿根部，将鸡腿浸入水中，约 3s 提出，3s 后再次浸入，反复三次后用冷水冲洗鸡腿表面；
- D 关小火，将鸡腿放入锅中浸泡，全程保持锅中水略冒小泡，沸而不腾，浸煮 16min；
- E 浸煮时间剩余 1min 的时刻，准备一盆足以没过鸡腿的清水，加入大量冰块备用；
- F 时间到后，将鸡腿取出，放入冰水中浸泡 5min；
- G 取出鸡腿，斩成 1cm 宽件（或者去骨后切 1cm 片）；
- H 码入盘中，配上姜葱蓉即可。

TIPS

- ★ D 步骤，鸡腿浸 16min，整鸡浸泡约 30min；
- ★ 姜葱蓉的做法：等量姜和香葱切成细末，捣碎成泥，加盐和鸡精适量，然后用滚热的新鲜花生油泼一下即可。