

葱油鸡

2019-06-25 Mars

PROCESS

- A 起一锅水，放入葱段和姜片少许，烧至沸腾关小火；
- B 鸡腿洗净，放入沸水中浸约 **10s** 捞出，待表面水分减少再浸入沸水中，反复 **3次** 后将鸡腿浸入水中；
- C 全程保持小火使水沸而不腾，鲜（解冻）鸡腿浸 **16min**，冷冻鸡腿浸 **20min**；
- D 另取一盆，盆中放入冷水（如有可加冰块），将鸡腿捞出放入冷水盆中浸冷（过冷河）；
- E 鸡腿表面冷却后，斩成小块码在盘中（或用手撕下码入盘中），上面均匀撒上小葱花；
- F 取一料碗，盛入一勺煮鸡腿的鸡汤，根据口味加入酱油适量，最后在上面淋一层葱油；
- G 将料汁均匀浇在鸡肉上即可。

TIPS

- 浸鸡时间不可过长，否则肉发柴；
- 葱花选用小葱或香葱，不能用大葱；
- 盘底料汁在冷却后结成胶冻状，则标志制作成功。