[糯米](http://baike.baidu.com/view/1965.htm" \t "_blank)鸡是[中国](http://baike.baidu.com/view/61891.htm" \t "_blank)[广东](http://baike.baidu.com/view/7340.htm" \t "_blank)[点心](http://baike.baidu.com/view/30672.htm" \t "_blank)的一种。制法是在[糯米](http://baike.baidu.com/view/1965.htm" \t "_blank)里面放入鸡肉、[叉烧肉](http://baike.baidu.com/view/100252.htm" \t "_blank)、[咸蛋黄](http://baike.baidu.com/view/8325365.htm" \t "_blank)、[冬菇](http://baike.baidu.com/view/325369.htm" \t "_blank)等馅料。然后以[荷叶包](http://baike.baidu.com/view/1592862.htm" \t "_blank)实放到蒸具蒸熟。

相传[糯米](http://baike.baidu.com/view/1965.htm" \t "_blank)鸡起源是解放前广州的夜市，最初是以碗盖着蒸熟而成，后来为小贩为方便肩挑出售，改为以荷叶包裹。古代糯米鸡以糯米、[瑶柱](http://baike.baidu.com/view/502.htm" \t "_blank)、虾干粒，或去骨的鸡翼等作馅料精制而成。传统的糯米鸡的份量较大，足有三四两米，吃一个糯米鸡已差不多是半顿饭量。因此，1980年代起的广东酒楼推出材料相同，而体积小一半的“[珍珠鸡](http://baike.baidu.com/view/160689.htm" \t "_blank)”，深受顾客喜爱。