



“王傻子烧鸡”是贵州毕节一带的传统名菜。相传,河南道口滑县烧鸡技师王维让(人称王傻子)因躲避战乱,来到现在的毕节,为了谋生,便在毕节开了一家烧鸡店,因风味独特而为人称道,“王傻子烧鸡”成为名食的关键在于它选料严格,制作精细,配料合理,烹制技术精湛。主要制作方法如下(以50只烧鸡为例):

原料:当年生雏公鸡50只(每只重约1250g),冰糖色1000g,砂仁8g,豆蔻8g,丁香2g,草果15g,肉桂45g,良姜50g,陈皮15g,白芷45g,精盐适量,清油1000g,烧鸡陈年老汤适量,色拉油2500g。

制法:①将鸡宰杀,血放尽,趁鸡身尚温时,将其放到60℃的热水中浸烫,并褪净羽毛,用冷水冲洗鸡的全身,彻底去净浮皮和浮毛,斩去鸡爪,然后在鸡颈上方割一小口,露出食管和气管,再将鸡的臀部和两腿之间各拉开7~8cm,割断食、气管,掏出腹内脏,割下肛门,再用清水彻底清洗干净。

②把洗净的鸡,放置于案板上,腹部向上,左手稳住鸡身,右手用力将肋骨和鸡椎骨中间处切断,并用手按折。然后根据鸡的大小,选取高粱杆一根,放置于腹内,把鸡撑开,再在鸡下腹脯尖处割一小口,将两腿交叉插入口内,两翅尖对插在鸡的口腔内,造型即成两头尖的半圆形。最后用清水漂洗干净,挂在钩上

晾干水分。

③把晾好的鸡全身涂匀冰糖色,接着将色拉油倒入锅内置旺火上,将油烧至七成热,然后将鸡放入油锅内炸约40秒钟,炸成柿红色即可捞出。

④卤锅上火,垫上竹垫,把炸好的鸡按顺序排列在锅内,兑入陈年老汤,接着将适量盐兑水倒入卤锅内,依次配上砂仁、豆蔻、丁香、草果、肉桂、良姜、陈皮、白芷等香料。

⑤待汤和配料兑好后,用竹篾压住鸡身,使汤能浸住最上面一层鸡身的一半,然后先用大火将汤烧沸,把6~9g火硝放入鸡汤沸处,这样可使鸡烧好后颜色鲜艳,将汤烧开1分钟后,再改用小火慢煮,直至煮熟为止。

⑥一般鸡煮3~5个小时后,已完全成熟。然后用准备好的专用捞鸡工具,将鸡完完整整的捞出,并乘热将鸡全身刷一层清油即成。

制作关键:

1、烧鸡所选用的鸡必须是半年以上、两年以内,重约1~1.25kg的雏公鸡或肥母鸡。

2、宰杀鸡时,注意褪净羽毛、浮皮,并用清水反复冲洗干净;为鸡造型时注意按方法操作。

3、将鸡涂糖色时最好先用开水烫一下,并用抹布擦干,然后再涂糖色;炸鸡时注意不要超时,以炸至柿红色为度。

4、注意所用香料的份量。卤锅

品质新鲜的动、植物性原料。常用的原料有鸡、鸭、禽类骨架(包括头、颈、翅、足)、干贝、猪瘦肉、猪骨、猪爪、猪肘、火腿、牛、羊肉(骨)、板鸭、鱼(骨、皮、肉)、鲜笋、黄豆芽、口蘑、香菇蒂等。

常用于高级清汤和高级白汤的鸡、鸭,宜选用肥而老的母鸡、阉鸡和鸭,并以“土鸡、土鸭”为好,这类鸡、鸭的脂肪多,蛋白质丰富,鲜味足,制成的汤鲜度高;不宜选用瘦鸡、鸭或嫩鸡、鸭,尤其是不宜选用“洋鸡、鸭(肉鸡、鸭或饲料鸡、鸭)”。瘦鸡、鸭肉少乏油,味腥不鲜;嫩鸡、鸭鲜味不足;“洋鸡、鸭”,鲜味更差。猪瘦肉、猪肘子、猪爪、猪骨、和牛、羊肉(骨),宜选用肥壮的猪、牛、羊的瘦肉、肘子、腱子、爪(蹄)、骨,这些选料易煮烂,可溶性物质易溶于汤中;不

宜选用种猪或老母猪、牛、羊的瘦肉、肘子、爪、骨,这种猪、牛、羊的瘦肉、肘子、爪、骨,老韧坚硬,极难煮烂,可溶性物质很难溶解,制成的汤不鲜美。干贝,宜选用粒大、颗圆而整齐、干燥、有光泽、呈鲜黄色的,鲜味足;反之,品质差,制成的汤不鲜美。火腿、板鸭,以选用色正味纯的金华火腿和南京板鸭为佳,这种火腿、板鸭味道极美,可为汤增香添美;不宜选用变了味的火腿和过了时的板鸭,这种火腿、板鸭会影响汤的口味。

熬制鲜汤的调味料宜选用味香、质优的,常用的调味料有:料酒、葱、生姜、精盐、胡椒等;不宜选用味差、质劣的调味料和有色液体调料,以免影响鲜汤的口味或使鲜汤变色。

(未完待续)

□ 贵州 ● 胡进 胡潘元

的制作

『王傻子烧鸡』

上火前须垫上竹垫,以免糊锅,为了使鸡受热均匀,待汤和配料兑好后,必须用竹篾压住鸡身。一般一锅烧鸡用盐在0.5~1kg左右,可根据当地人口味增减。

5、捞鸡时注意保持形状完整、美观,千万不能弄破鸡皮;待鸡捞出后还须涂上一层清油,以保证色泽明亮。



■为什么埋芡时芡粉凝结

原因①用水开粉后,湿粉沉底,下锅时便形成前稀后稠,稠的必然成糊状而凝结。②倒芡入锅时,未将芡粉兜炒匀,芡粉不溶,也会出现凝结的现象。