



王傻子烧鸡

□ 贵州 ● 胡进 胡潘元

的制作

“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，将汤烧开后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

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。

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）



为什么埋茨时茨粉凝结

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倒茨入锅时，未将茨粉兜炒匀，茨粉不溶，也会出现凝结的现象。