

科普园地

中 国 名 鸡 集 锦

吴有才 (中国肉类食品综合研究中心, 北京 100075)

中国传统食品, 源远流长, 多姿多彩。就拿中国名优鸡制品来说, 也是百花争艳, 异彩纷呈。现就最著名的几种作简单介绍。

一、上海香酥鸡

原料鸡经腌制、蒸煮、油炸而成。形体完整, 金黄油亮, 皮脆肉嫩, 香酥味美。

二、东江盐焗鸡

原料鸡膛填入辅料, 将涂上一层花生油的牛皮纸包裹好, 再加盐爆炒, 后用文火焗熟, 冷却后即成。外表淡黄, 有光泽, 味香肉嫩。

三、东北沟帮子熏鸡

创于辽宁北镇沟帮子, 有近百年历史。经开膛、造型、浸泡、煮制、熏制而成。其辅料中加了一些东北中药。外呈枣红, 熏香浓郁, 风味独特。

四、常熟煨鸡

原料鸡翼下开膛, 填入配料, 外裹猪皮、荷叶、酒坛泥, 放入烤炉煨制。色金黄润亮, 味肥嫩酥香。

五、风干带毛鸡

原料鸡开膛取内脏, 不去毛。经腌制、涂泥、晾挂风干。其特点是: 黄泥封身, 晾挂风干, 泥壳打碎, 羽毛同落, 味香肉嫩, 风味别致。

六、三珍斋酱鸡

本品是浙江乌镇的名优特产, 已有百余年历史。色酱红, 有光泽, 味香醇, 肉鲜嫩, 不酥不腻。

七、河南桶子鸡

由河南开封回民马豫兴所创, 故属清真风味制品。由成型、卤煮而成。形如桶状(不开

膛), 色黄味美。

八、石家庄回民扒鸡

原料鸡经造型、抹糖稀、油炸、烧焖而成。色艳光亮, 背红腹黄, 形状扁平, 肉嫩酥香。

九、成都元宝鸡

原料鸡经腌制、洗烫、整形、晾挂而成。呈元宝状, 鸡皮舒展光滑, 皮黄肉红, 肉嫩香醇, 为腊鸡上品。

十、保定马家老鸡铺卤煮鸡

始于清同治年间一马姓回民, 已有百余年历史。该卤煮鸡外形美观, 色金黄, 味香醇, 成品用白洋淀荷叶包装。

十一、广东童子鸡

产于广东宜山, 又嫩又脆, 入口即化。

十二、符离集烧鸡

产于安徽宿县符离集。原料鸡经成形、浇糖稀、油炸、卤煮而成。形呈椭圆, 表皮金黄油润, 味香肉嫩。

十三、道口烧鸡

产于河南滑县道口镇, 始于清顺治年间“义兴张”铺号, 有 300 余年历史, 经造型、油炸、焖煮几道工序, 形态优美, 黄里带红, 味香肉烂。

十四、德州扒鸡

又名五香脱骨扒鸡, 经涂色烹炸、配料焖煮而成。由于操作时扒火慢焖而至烂熟, 故名“扒鸡”。色泽金黄透微红, 肉质白嫩, 熟烂异常, 香味透骨, 油而不腻。

十五、济南肴鸡

由“齐鲁斋肉食店”名厨赵玉才所创, 已有 200 余年历史, 其特点是肥而不腻。