

几种京苏风味鸡的制作

詹存来 (南京肉联厂)

一、纸包鸡

具有京苏风味的纸包鸡,是用纸包炸制成。其特点是色泽金黄,保持原汁,鸡肉油润,口感鲜嫩味美。纸包炸,是将无骨的原料,加工成条片,经调味后,用玻璃纸包起来,放在油锅中,以旺火温油炸制。待油温至沸,纸包浮至油面,呈金黄色时即成。

(一) 配方

新鲜仔鸡肉300克,玻璃纸半张,葱白一段,生姜一片,酱油50克,棉白糖10克,味精1克,绍酒10克,番茄酱15克,熟猪油500克,辣酱油15克,甜酱15克,花椒盐0.5克。

(二) 制法

1.将玻璃纸裁成14平方厘米大小12张。

2.将葱白、生姜分别洗净沥干,刀面拍打。

3.将鸡肉洗净沥干,放在砧板上,用刀斩成大小相等的长方形十二块,放在盘中,按配方比例加入各种调味料,搅拌均匀,腌10分钟,使鸡肉浸渍入味。

4.将玻璃纸平铺在案板上,鸡肉块逐一放在纸的中下部,纸下角由下而上叠,上纸角从包口折起来,角尖露出口外,逐个包成纸包鸡生坯。

5.炒锅放入熟猪油500克,烧至七成熟,将纸包鸡生坯放入油锅中炸制。用筷子不断翻动纸包鸡,待炸至鸡肉从玻璃纸中透出金黄色时,用漏勺捞出,包口朝上,整齐

小时为宜。

4.取料:降盐处理后的火腿剔除肥膘、骨头、取出瘦肉加工。

5.煮制:为便于渗味,瘦肉需进行适当煮制,煮熟即可。

6.切片:把煮后的火腿在切片机上均匀切成薄片,每片厚度在0.3~0.5厘米。

7.渗味:在配好的渗味液中渗味5分钟。

8.称重包装:根据要求称取合适重量,装入袋中,真空封口。不准负公差。

9.杀菌:封口后的火腿片经过短时间高温杀菌、及时冷却、达到食用卫生要求。

10.成箱:杀菌后的火腿片按一定数量成箱。箱上打印规格、重量、生产日期、代号等。

11.入库:成箱后的火腿片及时送入仓库贮存。

六、产品质量

(一) 感官指标:

- 1.色泽均匀,切片呈玫瑰红或桃红色。
- 2.风味、滋味可口,具有火腿特有香气,回味好。
- 3.肉质细嫩,肌纤维平整,片形中允许带少量肥肉。

(二) 理化指标:

项 目	含量
水%	< 45
三甲胺氮mg/100g	≤ 2.5
亚硝酸盐mg/100g 以NaNO ₂ 计	≤ 20

(三) 微生物指标:

项 目	含量
细菌总数(万个/克)	< 8
大肠菌群(MPN/100克)	≤ 30
致病菌	不得检出

排列在盘中。上桌食用时拆去玻璃纸。

6.将番茄酱、花椒盐、甜酱、辣酱油分别盛入碟中蘸食之。

二.酥炸油鸡

酥炸油鸡是用酥炸的烹饪方法制成的。酥炸是将原料先煮熟蒸烂,然后挂糊,入油锅挂制,至外表呈金黄色时为止。其特点是:色泽金黄,外脆里嫩,鸡肉鲜香,松懈异常。

(一)配方

1.原料:熟仔油鸡一只,约1公斤左右。

2.辅料:新鲜鸡蛋三只,面粉150克,熟猪油750克,味精1克,麻油15克,番茄酱25克,辣酱油50克。

(二)制法

1.将鸡蛋打入碗内待用。

2.将油鸡放在砧板上,用刀斩断鸡颈骨,断下鸡头,在鸡腔两边各划一刀,从尾部沿脊背划至颈部,鸡脯向上,从肚裆两边划至背部刀口处,用手向外掰开卸下两腿,剔去腿骨,胸脯肉和肢骨成四块,留下翅尖和鸡头,肠腔从躯干骨上断下,连同鸡牙肉放在盘中。

3.将碗内鸡蛋调匀,加入面粉、味精、麻油,拌匀成蛋粉糊。

4.在炒锅中放入熟猪油750克,烧至六成热,再将鸡头、鸡腔、鸡翅放入油锅略炸捞出。待锅中油温烧至八成时,再将鸡肉放入油锅重炸,炸至呈金黄色时,用漏勺捞入盘中。

5.将鸡肉放在砧板上,切成一字条,装在盘中,鸡头一劈两开,与鸡翅、鸡腔一起,摆成整鸡状。盘边放上番茄酱,将辣酱油倒入碟中,随同酥炸油鸡肉蘸食。

三.什香味鸡

什香味鸡又名泥烤鸡,因为是泥烤方法制成的,其加工方法近似于常熟叫化鸡,但又不尽相同。它具京苏风味的特点,是烧烤

制品中又一枝奇葩。

什香味鸡的特点是原汁原味,肉质肥嫩,清香浓郁,酥烂鲜美,风味别具一格。

(一)配方

活仔母鸡一只(约重1.5公斤),瘦猪肉10克,猪网油一张(约重250克),鲜笋100克,水冬菇50克,京冬菜25克,精盐10克,酱油30克,白糖10克,味精2克,绍酒50克,生姜25克,葱20克,花椒10粒,桂皮1小块,熟猪油25克,肉清汤50克。

(二)物料

绍酒坛盖泥4公斤,大荷叶2张,麻绳5米,旧报纸1张,燃料(豆秸成麦秸,柴草,木炭)适量。

(三)制法

1.把水冬菇及京冬菜的蒂、杂物去掉,生姜去皮洗净,葱去根、黄叶并洗干净,连同冬笋瘦肉一起,再次洗净沥干。荷叶用开水烫,晾干。将猪网油洗净,晾在篾笪底部。用水均匀打湿白布。敲碎酒坛泥,用盐水泡软,和好。

2.猪瘦肉、冬菇分别切成丝,葱拍松切段,放入碗内,加入酱油,味精1克,绍酒40克,桂皮、花椒等,勾成卤汁。

3.仔母鸡宰杀放血,放在热水中略烫,退毛,在右肋下开1小口,取出内脏,抽气管,食囊,洗净沥干,放在砧板上,用刀背敲断翅骨、膀、腿及颈骨。

在鸡大腿处直划一刀,砍去鸡骨爪,嘴尖,放在盘内,倒上卤汁,在鸡内外反复摩擦,腌制20分钟。

4.在炒锅内放入熟猪油25克烧热,放入猪肉丝略炒,再放鲜笋丝、冬菇丝略炒,加入酱油10克,白糖5克,味精1克,肉清汤50克烧沸,用湿淀粉勾芡,放入京冬菜,用手勺推动,略炒半熟,离火装盘冷却。

5.从卤汁中取出鸡,去除花椒等调料,从鸡肋小口处,灌入香料后,将鸡腿平贴鸡脯,鸡翅紧贴鸡脯,鸡头、颈紧贴脊背,用

