

# 中國燒雞

CHINESE

ROAST CHICKEN



刘培义 王满敏 编著

Liu Peiyi  
Wang Manmin  
Jiangsu Science  
and Technology  
Publishing House

Chinese  
Roast Chicken

中  
國  
燒  
雞

江  
蘇  
科  
學  
技  
術  
出  
版  
社

劉  
培  
義  
王  
滿  
敏  
編  
著

封面設計與插圖：王英群

責 任 編 輯：胡錫山

中國燒鷄

劉培義 王滿敏

---

出版、發行：江蘇科學技術出版社

經 銷：江蘇省新華書店

印 刷：江蘇新華印刷廠

---

開本787×1092毫米 1/36 印張1.5 字數29,500

1989年3月第1版 1989年3月第1次印刷

印數1—12,200冊

---

ISBN 7—5345—0541—0

---

Z·82

定價：1.25元

# 前 言

我國的烹飪技術，源遠流長，名菜、名點，猶如百花園中的奇花異草，品種繁多，爭芳鬥艷。燒雞，就是這座百花園中引人注目的一個品種。由于燒雞營養豐富，色、香、味俱全，長期來受人青睞。尤其是近年來，隨着經濟建設的深入發展，人們的生活節奏加快，熟食快餐，大受消費者歡迎，在這種形勢下，燒雞得到了極大發展。本書收集了中國主要燒雞產地的有關燒雞技術工藝與佐料配方，匯集成冊，以饗國內外讀者。

本書的工藝與配方，較為翔實，便于初學者仿效製作，但是，燒雞的傳統工藝，是各時期、各地區衆多名廚師，在多年相傳中不斷改進、發展而形成的，其中有許多屬感受、體驗之切身經驗，非初學者一時所能掌握，但是，只要肯實踐、勤思考、多體驗，就一定能夠掌握、製出美味佳品。祝你們成功！

本書在編寫過程中，得到各燒雞產地的有關單位與一些名廚師的指點，並提供了珍貴的資料；徐宏其同志對文字稿進行精心修改與潤色，在此謹表謝忱。由于編著者水平有限，書中不足之處在所難免，敬請各界批評指正。

編 著 者

1988.10.20

# 目 录

基本工藝·····	1
道口燒雞·····	13
德州扒雞·····	22
符離集燒雞·····	24
侂子燒雞·····	26
溝幫子熏雞·····	28
馬豫興桶子雞·····	31
馬家燒雞·····	33
清真鹵煮雞·····	35
叫化雞·····	37
附錄一 白條雞新鮮程度感官標準·····	41
附錄二 雞各部位營養成份·····	42

# 基本工藝

中國燒雞，品種繁多，配方各異，但基本工藝如選料、宰殺、褪毛、開膛、過油上色、做湯、烹煮、整形，則大同小異，故統述于前，以後各章，不再贅述。各品種中的特殊技法，仍在有關章節分別敘述。

鑒于燒雞製作，多以批量生產，故本書中的佐料配方，多以光雞(即褪毛去內臟雞)50公斤為計，進行配製。家庭進行少量製作，其配方應酌情遞減。

佐料配方中的水份，因在烹煮過程中不斷蒸發，需根據情況隨時添加；鹽份則需根據不同地區人們的口味，相應調整，故上述兩項，在各配方中未明確標明，製作者應酌情掌握。

## 一、選料

一般宜選用放養的當年草種雄雞，未下過蛋的母雞也可。應活雞現殺現用，老、病、殘雞絕不能用。肉食雞生長期短，發育快，且喂養的飼料單一，因而肉質松軟，並帶有魚腥味。如用這種雞製作燒雞，必須採取相應的措施。老雞與下過蛋的母雞，肉質粗糙，不易煮爛，久煮則不鮮嫩。放養雞終日活動，尋食廣泛，肌肉發達，營養豐富，肉質鮮美。

選用的雞必須具有以下特點：雞冠、肉髯色澤鮮紅，冠挺直，肉髯柔軟；眼睛圓大，眼球靈活、明亮；嘴緊閉、乾燥；嗉囊無氣味、無積水、無積食；兩翅緊貼雞體，羽毛整齊且有光澤，肛門絨毛

潔淨；胸肌豐滿；活潑愛動。

## 二、宰殺

活雞宰殺時，要有一個“候宰”過程。由于路途運送和環境改變等因素，活雞精神緊張，身體疲勞，破壞或抑製了正常生理機能，血中激素增加，表皮極易充血。經過短期休息，使其恢復正常，有利于宰殺後的充分放血，從而保證肉品質量。在“候宰”期間，要停止喂食，給予適量飲水，使其腸胃內食物消化乾淨和排泄糞便，以便宰殺時處理內臟，避免污染肉體。同時，由于停食，肝臟中的糖源分解為乳糖和葡萄糖，分布于全身肌肉之中，體內部份蛋白質分解為氨基酸，使肉質嫩而甘美。

活雞宰殺有口腔宰殺、頸部宰殺、耳靜脈宰殺和機械化操作宰殺等若干種。這裏主要介紹頸部宰殺法。

將雞雙翅併攏，左手握住併攏的雙翅，左手小指勾住雞右腿(圖1)。右手將雞頭向後拉，以左手

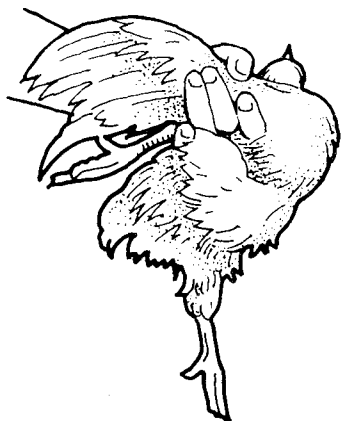


圖 1

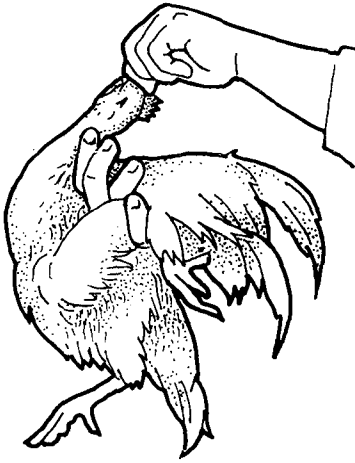


圖2

能抓到爲准，左手拇指和食指由雞頸前面向雞頸背後擠擰雞頸皮，然後緊緊捏住(圖2)，以防食管、喉管和血管左右滑動。在雞頭下2厘米處脖頸上下刀(圖3)，將食管、氣管和血管同

時割斷，放儘血(圖4)。

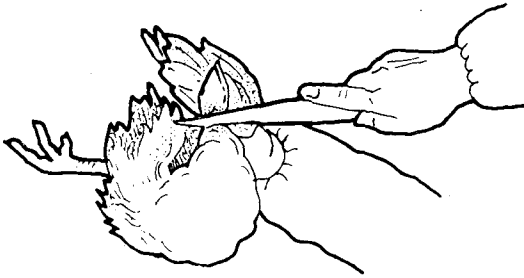


圖3

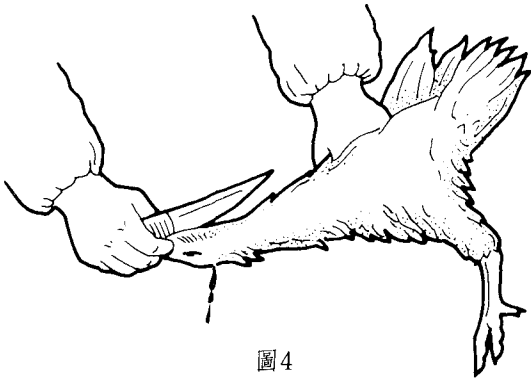


圖4

### 三、褪毛

浸燙褪毛要在宰殺後立即進行。將宰殺好的雞放入70℃左右的水中浸燙，併要不斷翻動，使其浸燙均勻，使雞皮柔軟，毛一觸即落。水溫過高，會將雞皮燙傷，破壞雞身完整；水溫過低，雞在水中浸泡時間過長，雞表皮易呈青紫色，有礙美觀。冬季水溫應略微高些，夏季水溫則略微低些，雞齡大的應提高水溫，雞齡小的則應降低水溫。總之，掌握水溫應以既易褪毛，又不損傷雞表皮為度。

褪毛時，左手拿住雞頭，用右手拇指將雞頭部毛搓淨(圖5)；右手握住雞頸向上擰淨脖頸毛(圖6)；然後將雞放下，右手壓在雞背上，左手握住雞翅根部向雞翅尖端擰淨翅上的毛，再換左手壓在雞背上、用右手擰雞另一翅上的毛(圖7)；用左手拿住雞雙腿，右手從雞尾部向前搓雞身(背、腹、側)上的毛；(圖8)；最後擰掉雞爪外皮(圖9)。再把雞表面浮膜搓掉，清水洗淨。

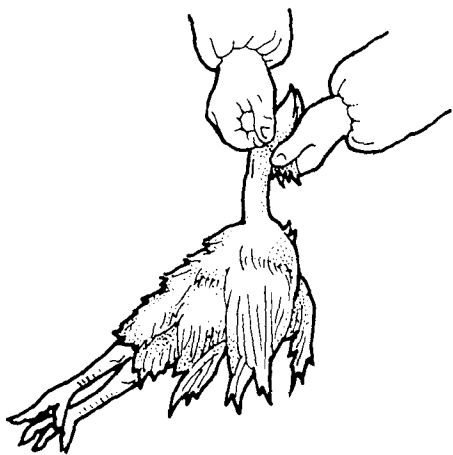


圖6

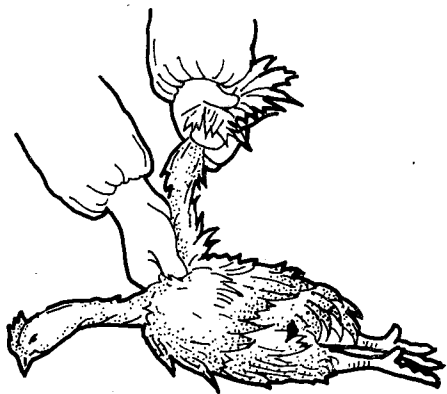


圖7



圖8

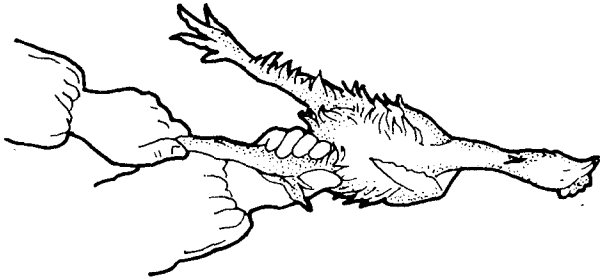


圖9

#### 四、開膛

先在雞右翅膀前面與脖頸連接處，將雞皮掀起，劃一小口(圖10)，用左手中指頂起雞嗦子，割斷食管，取出雞嗦子(圖11)。然後用刀尖從雞肛門插進

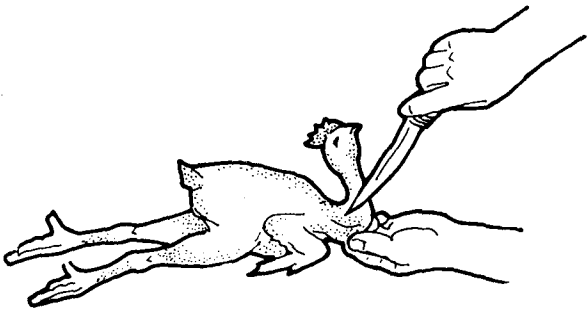


圖10

去，割開小口，能容下兩指即可，用食指和中指將雞腹腔內肫、肝、腸子等掏淨。再割掉雞肛門和喉頭管，擠淨雞鼻涕，最後用清水洗淨(圖12)。

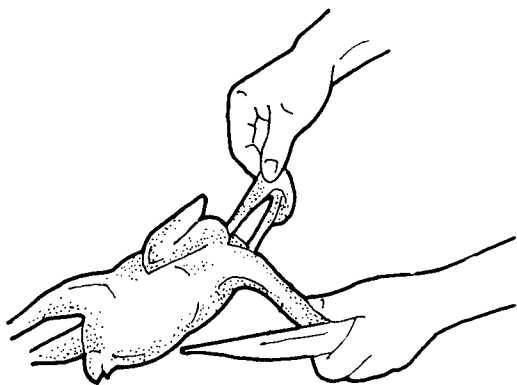


圖11

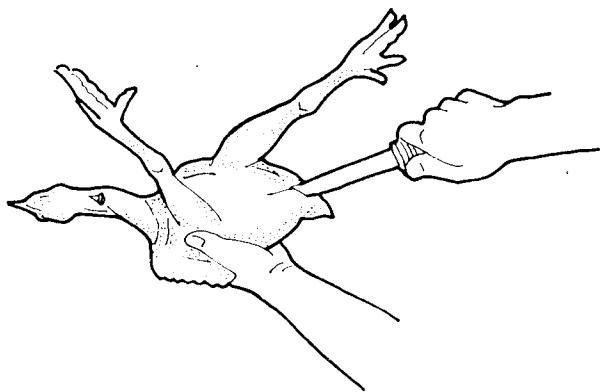


圖12

## 五、造型

燒雞造型的好壞，關係到顧客購買的興趣，故燒雞製作者，曆來重視造型技術的繼承與發展。各地區、各品種造型不同，各具特色。最普遍而較方便的造型方法是：從肛門開口處插入剪刀，剪斷雞胸骨(圖13)，再敲斷雞大腿根部(圖14)，將雞兩腿交叉，插入肛門的開口處(圖15)，雞的右翅膀插入雞嘴(圖16)，雞的左翅膀反別在雞背後(圖17)，這樣既掩蓋住了刀口，又使造型完整。

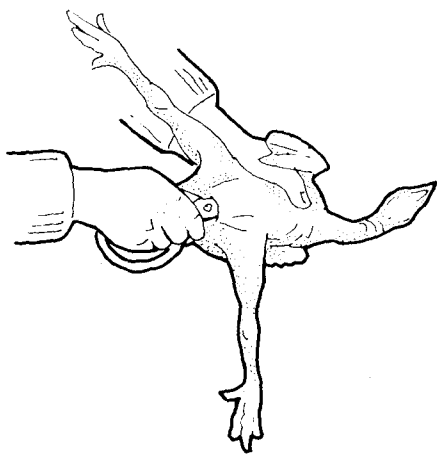


圖13

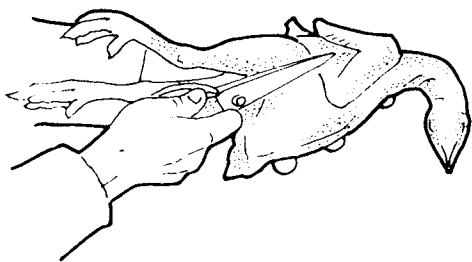


圖14

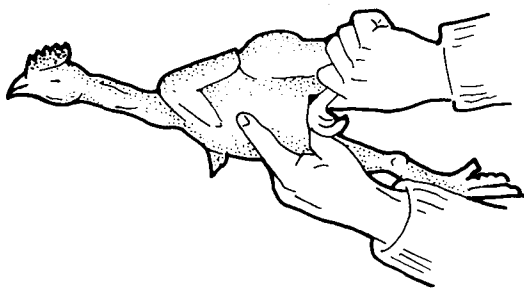


圖15

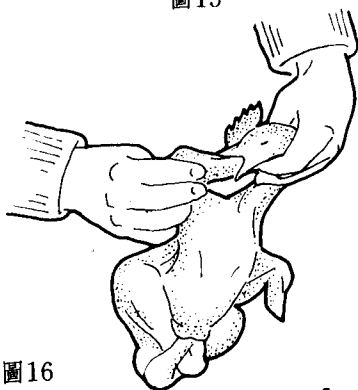


圖16

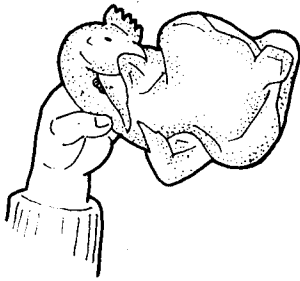


圖17

## 六、過油上色

燒雞上色的方法有許多種。如用硝酸鈉、飴糖和蜂蜜等，均可使燒雞外表呈現一定的色澤。硝酸鈉不僅能使雞外表呈現微紅的色澤，而且能促使雞肉熟得快、熟得透。因而有為數不少的燒雞製作者使用硝酸鈉。但硝酸鈉對人體有害無益，因此不

提倡使用。用飴糖上色，是較為普遍的方法，能使雞表皮油光紅亮。不足之處是，過油的時候，少量的飴糖難免要溶解于油鍋裏，使油混濁發黑；如果掌握不好過油的時間，還能使雞外表呈焦黑色；另外，飴糖的透明度也不理想。改進的方法是：采用蜂蜜上色，使雞外表呈透明的金黃色，避免飴糖易溶解的不足之處。

過油前，先將雞在1:20的蜂蜜水裏均勻地浸蘸一下，晾乾後再放入沸騰的油裏(菜籽油、花生油、麻油、豆油等均可)烹炸，待雞外表呈金黃色即可撈出。

## 七、做湯

燒雞製作者往往稱煮雞的湯為“老湯”。所謂“老湯”，是指烹煮燒雞不應換湯，而要隨着湯的損耗再加入適量的水和佐料，反復使用，甚至可用數十

年乃至上百年。湯的時間越長，煮出的鷄味道就越醇濃。但要注意的是：無論煮不煮鷄，每天都應使湯沸騰一會兒，並保持湯的清潔，不要落入其他雜物，以免湯腐敗變質。

如沒有老湯，可以做新湯，方法是：用4~5只鷄與配好的佐料（佐料配方見下面各文）一起煮，時間儘可能長一些，湯的濃度越高越好。

### 八、烹煮

將過好油的鷄按順序擺放在湯鍋裏。把配製好的佐料裝入料袋與適量的食鹽一起投入湯內。然後用竹籠放在擺好的鷄上，並加適當的重物將鷄壓牢，以免鷄隨着湯的沸騰而上下翻動，擦破鷄皮，影響美觀。壓得越緊，煮出的鷄則肉質松嫩，回湯迅速，不易變形。

燃料以木柴為好，行話稱為軟火。火不宜太旺，維持煮湯沸騰即可。根據鷄的年齡，確定煮的時間，童子鷄待湯沸騰後，用文火煮15分鐘即可；成年鷄待湯沸騰40~50分鐘後，改用文火，撇去湯表面的浮油，使湯溫逐漸下降，3小時後，湯溫約在30℃時，即可將鷄撈出。

### 九、整形

用細毛刷刷去鷄身上的附着物，並將因擠壓而變形的鷄稍事修整。待涼後，即可食用或包裝出售。