



Mórgan
FOR A QUALITY LIFESTYLE



Morgan 搅拌器

材料:

菜园鸡1只(约1.3-1.5公斤)、盐1茶匙、胡椒粉1茶匙

药汤材料:

清水375毫升、党参30克、海玉竹20克、当归15克、红枣12粒(去核)、枸杞15克

药汤调味料:

冰糖1汤匙、酱油1汤匙、黑酱油1茶匙、米酒2汤匙、麻油1茶匙、干贝10克、胡椒粉1茶匙、盐适量、粟米粉2汤匙+清水2汤匙(勾芡)

铝箔20 X 14寸X2张

面团材料:

普通面粉1公斤、盐100克、清水550-580毫升

鸡肉做法:

1. 把鸡洗净以纸巾抹干。
2. 以盐和胡椒粉腌鸡, 然后收在冰箱30分钟。

药汤做法:

1. 把药材和清水一起煮滚, 然后小火焖煮2分钟。
2. 熄火, 然后加入调味料, 待凉。

面团做法:

把盐和一半的水份放入Morgan搅拌器里, 搅拌至盐溶解, 然后加入面粉, 再加入足够的水, 搅拌成面团, 以湿布覆盖, 让它醒30分钟。

组合:

1. 把铝箔铺在足够容纳整只鸡的大碗里。
2. 在鸡腹内塞药材, 把剩余药材和药汤倒在鸡身上。
3. 用铝箔把鸡只小心包好, 避免刺破。
4. 把面团擀成0.5公分厚, 然后包扎整只鸡的包裹。
5. Morgan烤炉预热至180°C, 把鸡包裹放在Morgan烤盘里, 放入烤炉烤2-2½小时。
6. 以厨房剪刀把脆面皮撬开, 迅速把鸡移到大容器里上桌, 防止鸡汤溢流出来。



富贵鸡

PROSPERITY CHICKEN