

極致奢華的日本飲食。 以及由這個國家所飼育出來的 「走地雞」。

日本產的「雞肉」，憑藉雞農的努力，以其質優味美而風靡全球。其中，尤以嚴格條件下培育出來的鄉土雞「走地雞」，更有著養雞專家孜孜以求的獨特風味。

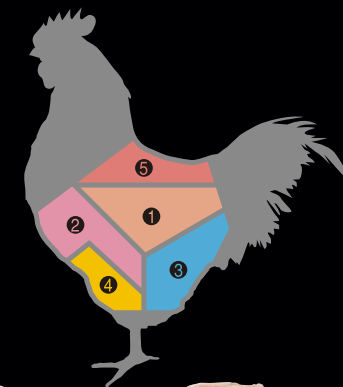
富有特色的美味口感，
就是「走地雞」品牌。

在高品質的日本產「雞肉」當中，還有需花費更多心思來飼育的「走地雞」。只有符合嚴格條件的雞隻才能被稱為「走地雞」。日本產「走地雞」的特色在於，肉質比其他品種更有彈性。這是雞農堅持嚴格的飼育方法，花長時間精心飼養而成的。不斷努力的結果，就是飼養出了肉質緊實、彈牙、香醇美味的「走地雞」。雞農們不惜花費大量精力與時間，投入昂貴的飼育成本以對品質孜孜以求，這正是日本產美味「走地雞」的祕密。透過品嚐約 60 種「走地雞」的美味，想必定能對日本引以為豪的最高級日本產「雞肉」一飽口福。

多知多用、 「雞肉」的各個部位。

選擇適合各種料理的「部位」。

「雞肉」分為雞翅膀、雞排、里肌肉、腿肉、雞皮等部位。在肉質的柔軟程度、脂肪含量、鮮味濃淡等方面各具特色。配合油炸、煮、燒烤等烹調方式選擇合適部位的雞肉，定能將雞肉料理的美味發揮得淋漓盡致。



1 翅膀

分為翅尖與翅腿。翅尖的肉雖然較少，但膠原蛋白與脂肪較多，適合燉煮或油炸。翅腿的脂肪較少且肉質柔軟，適合快炒或油炸。



2 雞排

脂肪較少且肉質較柔軟。除了適合油炸或炸成雞扒等之外，如用來蒸燉則口味清爽。



3 腿肉

雖然肉質稍硬，肌肉較多，但帶有脂肪，味道濃厚。帶骨髓肉可以用來燉煮、做炸雞腿等，無骨髓肉則可油炸、燉煮、快炒等，用途相當廣泛。



4 里肌肉

肉質柔軟、脂肪較少且味道清淡。除了適合油炸等之外，焯熟後的雞肉還可以用於清蒸、沙律、涼拌等。



5 雞皮

特徵是脂肪含量較多、口味濃厚香醇。適合做烤雞肉、網燒、快炒、燉煮以及涼拌。



燒烤



照燒雞翅尖

【推薦部位】

燒烤成焦糖色的雞翅尖，不但皮香多汁，還能品嚐膠原蛋白所滲透出的美味，以及日本產雞肉特有的彈牙口感。

翅膀 雞排 腿肉

材料

雞翅尖：10支
大蒜：2片
醃汁
醬油：50ml
味醂：50ml
沙律油：適量

製作方法

1. 醃翅尖。將翅尖放入容器擺好後，淋上醃汁。大蒜連皮拍碎後加入，同時翻轉翅尖兩三次，再放進雪櫃1小時醃入味。
2. 焗爐調到250度，焗8~10分鐘。

煮



香燉雞腿

【推薦部位】

表面稍煎後燉煮，可以鎖住雞肉的鮮美。是品嚐日本產雞肉柔軟多汁口味的最佳料理，風味高雅，百吃不厭。

翅膀 腿肉

材料

帶骨雞腿肉：4塊
鹽、胡椒：各少許
麵粉：適量
油：2大匙

醬汁
啤酒：50ml
白葡萄酒：20ml
紅酒醋：2大匙
清湯：100ml
黃油：40g
蕃茄丁：2大匙

製作方法

1. 將雞腿肉從關節切成兩塊，撒上鹽、胡椒、麵粉，用2大匙的油煎到兩面金黃為止。倒掉多餘的油，加入啤酒和白葡萄酒吊味，再淋上紅酒醋稍微燉煮。
2. 倒入清湯燉煮，分次添加黃油，再放入鹽、胡椒調味。最後加進蕃茄即可。

煮



清涮里肌肉

【推薦部位】

優質的日本產雞肉，只用清湯焯燙雞肉表面，就能品嚐到肉質的清香和鮮美。是色香味俱全的精緻料理。

雞排

里肌肉

材料

雞里肌肉（新鮮）：4塊
白玉洋蔥：1個
芥末或辣根：適量
醬油：60ml
高湯：20ml

製作方法

1. 沿白筋部位切下雞里肌肉，去筋。
2. 將熱水倒入鍋裡煮沸，放入雞里肌肉焯燙，待表面變白後取出。放進冰水裡變涼後，取出擦乾水分。
3. 將雞肉切成大塊。
4. 白玉洋蔥切片，浸水去除辛辣味並充分瀝乾。
5. 將雞肉放進容器，加入芥末。
6. 沾取沾醬（用醬油和高湯調製）食用即可。

油炸



辣炒雞翅

【推薦部位】

炸得熟透的日本雞翅，美味會從骨髓中滲出。倍添美味的炸雞翅加以辣醬拌炒，濃香撲鼻。

翅膀

雞排

材料

雞翅尖：500g
調味料 A
酒、醬油：各 2 大匙
大蒜、生薑：各 1 片
朝天椒：2~3 根
鮮香菇：3 朵
紅甜椒：1/2 個

調味料 B
砂糖：2 大匙
醬油：3~4 大匙
生粉：適量
油：適量

製作方法

1. 將紅甜椒去蒂對半切開。香菇去蒂，對半斜切。大蒜和生薑拍扁切絲。朝天椒去籽。
2. 用調味料 A 醃雞肉。
3. 將雞肉裹上生粉，用 150 度~180 度的油慢慢炸熟。
4. 在平底鍋裡倒入 3 大匙油加熱，將甜椒及香菇稍微拌炒後取出。加入大蒜、生薑、朝天椒後，再放進雞肉，倒入調味料 B 炒勻。
5. 將甜椒和香菇放回平底鍋一同拌炒，最後用生粉水勾芡即可。