



## 油封雞腿

【推薦部位】

翅膀

腿肉

用低溫油長時間「炸煮」的油封方式，選用帶骨肉，可減小肉質緊縮程度。是可以品嚐日本產雞肉帶骨肉柔軟口感的佳餚。

### 材料

帶骨腿肉：3塊  
 大蒜：1片  
 迷迭香：3根  
 百里香：3根  
 （1根12~13g左右）

鹽：少許  
 橄欖油：適量  
 鴨油或豬油：1.25kg

### 製作方法

1. 用竹籤在雞肉上戳幾個洞後撒鹽，放上蒜片、迷迭香、百里香，並淋上橄欖油。用保鮮紙包好後，放進雪櫃靜置一晚。
2. 在鍋裡倒入淹過雞肉的油，加熱到90度後，保持相同溫度2小時。
3. 食用時，用平底鍋將表皮煎過即可。



## 辣炒雞翅

【推薦部位】

翅膀

雞排

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。

### 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。

# 日本產雞肉

安全優質的日本產雞肉

