

日本產雞肉

安全優質的日本產雞肉

日本產雞肉

安全優質的日本產雞肉

發行：農林水產省

郵政編碼：100-8950 東京都千代田區霞關1-2-2 電話：03-3502-8111（代表）

網址 <http://www.maff.go.jp/>

請從網址上購讀電子雜誌

本手冊的諮詢地址：農林水產省生產局畜產部食肉雞卵課 電話：03-3502-8473



為您提供日本文化所孕育的 優質美味的「雞肉」。

雞肉是世界各地大多數人們的食用品。

日本產「雞肉」的特色在於精心培育出來的美味及濃郁口感。

如此講究食材鮮美原味的日本產優質「雞肉」，即使在您的國家，也請務必品嚐細味。

講究食材原味的日本料理所孕育的高級食材。

日本有許多料理都講究品嚐食材原有的美味。例如，在國外也大受歡迎的烤雞肉就是其中之一。調味很簡單，只在用火烤過的雞肉上撒點鹽，便可品嚐到食材原有的口感與鮮美，以及滿口留香的肥美肉汁。其他如油炸雞塊或蒸烤雞肉等，還有許多以品嚐「雞肉」原有美味為主的料理。日本的養雞農家為了滿足味覺敏銳的日本人的需求，在提高鮮美程度和品質上竭盡全力不懈努力。對於高級餐廳與頂極料理，日本產「雞肉」也是極其適合的上等食材，想必在貴國的料理餐桌上也一定能夠大顯身手。



如日本文化般踏實成長。

日本的民族性中含有一種精神，便是切實專注於某一件事情，努力使其開花結果的精神。這種精神廣泛滲透到了日本的傳統藝術文化和產業界中。如今，這種精神更延伸到飲食世界，不斷發揮著作用。其中，「雞肉」的生產作業，憑藉日本人特有的真誠努力，得以將前所未有的美味與至高品質推向市場。這些「雞肉」都是由擅於吸取長處並加以改良的日本所生產出來的優質食材。請在您的國家，也務必品嚐一下滿足世界胃口的日本產「雞肉」的不同凡響。



在日本美麗富饒的大自然 中茁壯成長。

為了在四季變化的大自然中，飼養出既健康又美味的雞隻，
配備了所有適於生長的环境條件。精心飼養的雞隻成為雞農的驕傲，
理想的「雞肉」便由此被創造出來。



在生產條件齊全的的飼養環境下。

日本的雞隻是在生產條件齊全的養雞農場裡飼養的。為了使雞隻健康成長，加強管理以使雞舍時刻保持清潔。注意飼料的材料和配方等以生產出肉質鮮美的雞隻，雞農們每天都會確認雞隻的生長狀況，以創造出具有理想品質的「雞肉」。

從農場到餐桌，建立了完善的檢查體制。

為了向消費者提供安全的「雞肉」，在日本，建立了從生產階段開始到處理、加工、物流為止的完善的檢查體制。擁有家畜保健衛生所獸醫資格的檢查員，會定期巡迴檢查養雞農場，以確保雞隻沒有感染疾病。並且，食用雞隻的檢查員也會在食用雞隻處理廠，對進廠雞隻進行檢查，僅對去毛後再次檢查合格的雞隻發放切割許可。切割後也會對雞隻內臟進行檢查，只有通過檢查的雞隻才能作為食用雞隻出貨。對加工廠也進行嚴格地管理，如檢查倉庫內的溫度等。此外，在防止「禽流感」方面，也配備了世界高水平的管理體制。

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。

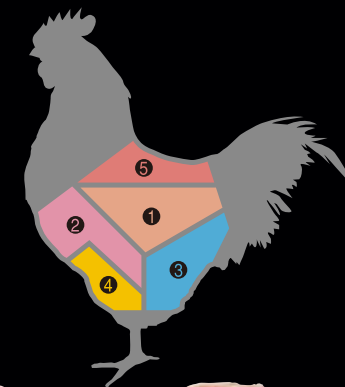
富有特色的美味口感，
就是「走地雞」品牌。

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。將翅尖放入容器攪好後，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。