

零失敗  
開胃前菜

# 花雕醉雞

花雕醉雞是經典冷盤，今期邀得馬會大廚親授炮製這道開胃前菜的秘技，讓大家可以在家也做出有大師傅水準的菜色。



## 材料

新鮮三黃雞 1500 克  
葱 兩條  
薑 兩片  
花椒 六粒

## 調味料

冰糖 10 克  
鹽 20 克  
雞粉 15 克  
花雕酒 500 毫升  
雞湯 1200 毫升

## 方法

1. 煲滾清水 3600 毫升，放入葱兩條、薑兩片、花椒六粒
2. 將雞放入煲中，燙水兩次，以便熱水流入雞肚，受熱平均
3. 水滾後加蓋，滾 25 分鐘後，較至細火煮至雞熟
4. 將雞放入冰水中，待涼
5. 將雞切成四件，倒進調味汁，放入雪櫃浸至少 4 小時，將雞斬件後淋上調味酒即可食用

## 貼士

雞煮熟後需立刻浸冰水，以保持肉質嫩滑



## 食譜提供

馬會跑馬地新會所「三甲」  
主廚袁國興