

如何炸出基本分的鹽酥雞

Darton Huang
ISCC.ORG
Taipei, Taiwan
Isccorg12.mgail

摘要 鹽酥雞是大家愛吃的消夜點心，但因為品牌商家眾多且調味跟烹煮方式也不相同，且每個人喜愛的口味也不盡相同。在此提供一個基本的製作方式，能達到大家味蕾上的基本滿足，也讓人門者可也有學習的準則方向。

Keywords—製作方式，鹽酥雞，好吃

I. 簡介

基於[1]提出了一個標準的鹽酥雞評分標準，對此，我們要提出一個標準的炸鹽酥雞方法，讓炸出來的鹽酥雞能夠有達到基本的水準，即是每個項目(鹽度，酥度，香度，油度)都能達到 3 分的標準，此基準的鹽酥雞在市場上會有五成的認同感和接受度，有這基本的準則後，後進者可依不同的配方和手法來達成個人風格。

II. 材料

A. 工具

1. 油溫計：接觸式油溫度針或非接觸式紅外線溫度計。
2. 油鍋
3. 漏勺

B. 食材

1. 雞肉 500g
2. 地瓜粉一包
3. 蒜頭 3 顆
4. 醃料：清醬油一大匙，糖一小匙，米酒一大匙，五香粉 1/2 小匙，胡椒粉 1/2 小匙，鹽 1/2 小匙。

III. 烹煮

雞肉前置處理，沖水洗淨後，切成塊狀，加入 B.4 醃料和蒜頭切片，搓揉攪拌後靜置半小時讓雞肉入味。如圖一：



(圖一)

取一平盤上鋪上地瓜粉，再把醃製好的雞肉放入裹粉之後放在旁靜置等待。如圖二：



(圖二)

準備油鍋，倒入可適量度的油開始加熱，待油溫到達 160~170 度 C 時(註一)調整成中小火等待。此時圖二的雞肉會外表濕潤，再拿到地瓜粉上裹上第二層的粉，放入熱油鍋內開始油炸。如圖三，此時油溫會下降到只有 130 度 C。



(圖三)

炸約三分半後雞肉八分熟後，把肉撈起，再開大火把油溫再加熱到達 170 度 C，此時把剛撈起的八分熟雞塊再放回熱油鍋中，持續用大火再炸 30 秒(註二)，撈起瀝油。如圖四；



(圖四)

IV. 調味

鹽酥雞的另一重點在於炸完後的調味，雖名為鹽酥雞，但調味主要是由胡椒粉和辣椒粉為主軸，胡椒粉的香味是提供嗅覺享受，而胡椒粉的低辣度是讓舌側充分吸收提升大腦味覺到另一個層次。而辣椒粉的適當加入，有畫龍點睛之妙，讓人飄飄欲仙。如圖五，市場上已提供多樣化的調味罐可直接使用，建議可漸進式嘗試到符合自己的口味。



(圖五)

註釋

一、油溫溫度可用非接觸式測量：



二、雞肉的炸全熟的時間還是跟肉塊大小有關，也跟雞塊是否放在冰箱中醃製而溫度較低有關，本文的時間是依照肉塊大小約兩公分大，且在常溫下醃製。但此非絕對，所以請還是要炸完後確定熟度，再決定是否延長油炸時間，務必炸到全熟。

REFERENCES

- [1] Dean Huang, “一種新的鹽酥雞的評分標準,” in Taipei, Taiwan. (references: <https://www.isccgo.org/00.iscc.scoring.2018.pdf>)
- [2] 生活家出版事業有限公司, “中餐乙級學術科教戰守策,” pp. 16-17.

IEEE conference templates contain guidance text for composing and formatting conference papers. Please ensure that all template text is removed from your conference paper prior to submission to the conference. Failure to remove template text from your paper may result in your paper not being published.