



新式太爺雞

New Style Smoked Chicken

材料	雞 (約重1千克)	1隻
	煙水	1茶匙
	麻油	1茶匙
	紅椒絲	1茶匙

精滷水材料	八角	100克
	桂皮	100克
	甘草	100克
	草果	25克
	丁香	25克
	沙薑	25克
	陳皮	25克
	羅漢果	1個
	生抽	250克
	老抽	250克
	冰糖	100克
	紹酒	100克
	生油	100克
	幼鹽	7克
	雞粉	1.5克
	清水	1500克

- 做法
1. 紗布袋放入八角、桂皮、甘草、草果、丁香、沙薑、陳皮和羅漢果，用繩子扎緊袋口，放入普通鍋中。
 2. 加入生抽、老抽、冰糖、紹酒、生油、幼鹽、雞粉，最後放清水，以大火煮15分鐘。
 3. 用3湯匙老抽及1茶匙煙水搽勻外皮，待半小時。
 4. 將250毫升滷水塗滿雞隻內外(餘下的滷水可留作後用)，放入Panasonic電子高速煲。
 5. 鎖緊煲蓋，將壓力設置為「High」(高壓)20分鐘，按下「Start」(開始)。
 6. 當壓力顯示竿下降後，打開煲蓋。
 7. 取出後斬件，撒上紅椒絲，再淋上麻油，可用餘下滷水伴食。

INGREDIENTS	Chicken (1kg)	1pc
	Smoked water	1 tsp
	Sesame oil	1 tsp
	Sliced red chili	1 tsp

MARINADE SAUCE	Star anise	100g
	Cinnamon stick	100g
	Licorice	100g
	Nutmeg	25g
	Whole clove	25g
	Ginger powder	25g
	Dried Clementine skin	25g
	Dried Lou Hon Fruit	1pc
	Light Soy	250g
	Dark Soy	250g
	Rock Sugar	100g
	Shaoxing Wine	100g
	Oil	100g
	Salt	7g
	Chicken powder	1.5g
	Water	1500g

- METHOD
1. Place all the marinade dry ingredients except water into a cheese cloth bag.
 2. Place the bag into the saucepan then add water and the rest of the liquid ingredients, bring to a full boil for 15 minutes.
 3. Use 3 tbsp dark soy and 1 tsp smoked water rub the whole chicken, marinate for 30 minutes.
 4. Use 250ml marinade sauce rubbed the chicken inside out (save the rest of the marinade sauce for other purpose)
 5. Place chicken inside the Panasonic Electronic Pressure Cooker. Close the lid firmly. Set "High" pressure for 20 minutes, press "Start".
 6. Once the pressure indicator pin has dropped, open the lid.
 7. Cut into pieces, pour sesame oil and sprinkle red chili slices over cooked chicken. Serve chicken with reserved marinade sauce.



小貼士

煙水在大型超級市場有售。另將雞隻醃過夜更加入味。

Cooking tips

Smoked water is available at supermarkets; to make the chicken more tasty, marinate the chicken overnight before cooking.