

古法鹽焗雞

譚鄭瑛玲著

材料：走地雞一隻 2.1/2 磅
粗鹽 4 包
鹽焗雞粉 1 茶匙
乾蔥頭 2 粒，拍鬆
羌 5 塊，拍扁
葱 2 棵，洗淨
芫茜 1 棵，摘葉紙
紗紙 1 張

調味：幼鹽,糖,酒 各 1 茶匙
頭抽 1 湯匙

- 做法：1. 洗淨雞，抹乾水，將乾蔥頭,羌,葱,塞入雞腔內，繼將調味品混和，塗勻雞身，醃片刻，再將鹽焗雞粉塗於雞皮上，然後用紗紙將雞包好。
2. 以耐熱器皿盛粗鹽，置微波爐內熱 5 分鐘至鹽大熱之後，將部份熱鹽放入瓦鍋中，然後放入包好之雞在熱鹽上，再將餘下之熱鹽蓋在雞上，蓋好,用慢火焗 58 分鐘。
3. 熄火，輕手撈出鹽，取出熟雞，解開紗紙，等待片刻，斬件上碟，伴以芫茜，上桌供食。

注意：要小心從鹽中取出熟雞，避免弄破紗紙，免致鹽滲入雞肉中。