

# 这道让人流口水的菜 最适合无辣不欢的你 四川人也拍案叫绝

口水鸡,可能对中国菜最直白的菜名了,它虽然没有芙蓉鸡片那样文雅,但是更有画面感,对不对?有人说这道菜叫这个名字有两种来由,一说是因为一看到它,大家就馋得口水流一地;还有一说是因为它的口味太麻辣了,所以吃完之后口腔里失去了知觉,所以口水就流了下来。吃过口水鸡的人,可能对这两种来由都很认同。作为成都小品中的杰出代表,那又白又嫩的鸡肉和亮亮的油辣子,它一直为无辣不欢的食客们展示着最成都的味道。

对鸡肉的做法有点研究的朋友们可能会给口水鸡找到一个表亲,那就是南方菜系的白斩鸡。这两种鸡肉的做法好像差不多,只是蘸料有所不同,口水鸡是把鸡肉浸泡在麻辣酱料中上桌,白斩鸡则需要蘸着香油酱料儿来吃。

我的爸爸是江苏人,小的时候只要有机会,爸爸就会下厨做一道白斩鸡给大家解馋。因为爸爸不经常下厨,所以他总是会做一些南方的南方菜式,比如这道白斩鸡,肯定是地道北京人的我妈搞不定的。

虽然比起红烧鸡肉来,白斩鸡的味道略显单薄,但是鸡肉的细嫩和鲜美,完全可以掩盖这个不足。直到我第一次在川菜馆中吃到口水鸡才知道,原来白汤炖煮出来的鸡肉还能有这样浓烈和丰富的味觉体验。就像我妈搞不定白斩鸡一样,不是正宗的四川人,可能也很难做好口水鸡。

正宗的口水鸡讲究用刚刚宰杀的土鸡来制作。把鸡的内脏取出,去掉鸡脚和翅尖,然后清洗干净,放在沸水中去掉血水和杂质。再起一锅清水,水温大概到70度左右的时候,就可以把整鸡投下,再加上葱姜,料酒,一点点花椒,就不需要其它调料了。

制作口水鸡,炖煮鸡肉的火候要掌握得恰到好处。不能炖太长时间,这样鸡肉会变得松软,更多的鲜味也将到鸡汤里去,一定是鸡肉刚刚断生的时候,就把鸡从锅里捞出来。然后放到冷却的鸡汤中浸泡直到鸡肉完全凉。这个步骤虽然有点繁琐,但是我发现这其实有点像给鸡肉做了一个桑拿,先高热然后再迅速冷却,这样处理过的鸡肉一定会更加紧密鲜嫩,鸡皮也会更紧实有弹性。如果家里没有冷汤的话,我觉得也可以直接把鸡肉放进冰箱冷藏一下,也可以有差不多的效果。

鸡肉做好切块儿之后,就该看酱汁的了。口水鸡的酱汁最诱人的就是红油的颜色。红油的制作也不简单。先把葱姜蒜洗净切好,下到热油锅中。等爆出了香味,关火。然后往还热着的锅里投入辣椒粉。一会儿工夫,红油就炼好了。如果想要不含杂



质的红油,最好过滤一下。

把红油倒入碗中,再加入芝麻酱,辣椒油,花椒油,姜蒜醋汁,酱油,香油,糖等等,搅拌均匀。尝味之后,把混合酱汁淋在鸡块儿上,在撒上花生末,葱葱段和熟芝麻,这道口水鸡才算大功告成。

我曾经在家里尝试调制口水鸡的酱汁,但是几次都因为比例不对,感觉不正宗。如果你觉得麻烦,也可以用一大勺“老干妈”直接加上芝麻酱,再加上其它的小料制做口水鸡的酱汁,味道也不错。

口水鸡怎么做好吃

材料:鸡一只、葱、姜、花椒、蒜、香菜、小米椒、花椒油、芝麻油、辣椒油、酱油、醋、料酒、白糖、盐、熟花生、熟芝麻。

做法:

1.将一整只鸡清洗干净,切成均匀的小块,在冷水中加入切好的鸡块,加入少量的花椒粒以及姜片、葱葱大火煮开,注意在煮开以后再关盖焖5分钟左右,注意不要煮的太久,以免煮好的鸡肉口感不好。

2.将煮好的鸡肉再用清水洗干净以后,沥干鸡中的水分,将鸡肉放入到冰块中冰量,当所有的冰块都融化以后,再取出鸡肉沥干水分,然后再将鸡肉撕成小块,放置到盘子中。

3.将小米椒切成小段,香菜以及生姜、大蒜都切成沫,我们将所有的配料都准备好以后,放在盘子中备用。

4.将准备好的小米椒、香菜、姜末、蒜末以及鸡汤放在碗中搅拌均匀,再加入白糖、花椒油、辣椒油、芝麻油、酱油、醋、料酒、白糖、盐一起搅拌均匀。再将做好的汁均匀的淋在撕好的鸡身上就可以了。

口水鸡的由来

口水鸡是思创特有的一种美食,属于川菜中的一种,因为口水鸡的味道汇集了麻、

辣、鲜、香等等。并且口水鸡名字的由来有一定意义的,这是在郭沫若的著作中有这样一句“少年时代在故乡思创吃的白砍鸡、白生生的肉块、红殷殷的油辣子海椒,现在想来还口水长流……”。正因为烹饪以后,会让人流口水,因此“口水”两个字,到成为了这道菜的名字,成立远近闻名的“口水鸡”。口水鸡整体麻辣味很足,并且夹起一块鸡肉,在口中可以感受到香麻,麻辣流油,也有着口中的油都不舍得都掉的意思。

口水鸡用什么鸡来做

口水鸡一般选择小母鸡制作,这是因为在中医中有明确的分类,像公鸡是属于阳性的,会有很强的温补作用,比较适合像有阴虚气弱的人群的人群食用的,像患有高血压以及癌症的患者并不适合多吃。而母鸡则是属于性阴,滋补效果会比较强,非常适合产妇以及久病体虚以及年老体弱的人群食用。

公鸡

公鸡为雄性,一般温补的作用比较大,像青壮年男性可以多吃,尤其是像小便频多,并且精少冷人群多吃具有益补的功效。同时也因为公鸡温补效果好,也有一些人不能多吃,比如有中风、癌症、痛风以及牛皮癣患者不能多吃。

母鸡

母鸡为雌性,具有益气补血、健脾补虚的功效,尤其是对于阴虚以及气虚的人群可以适当的吃一些进行滋补。专家表示,像经期以及产后虚弱的人群多吃母鸡,可以起到很好的补血的作用。

因此相比公鸡快看,母鸡不仅营养丰富,所适合的人群也更多,因此做口水鸡选择小母鸡是最好的。

做口水鸡的窍门

1.在口水鸡配料的时候,如果手边没有

过滤网的情况下,我们需要将葱姜蒜全部捞出,然后再油中加入辣椒粉。

2.在调味的时候,可以根据自己的喜好,适当的加入一些自己喜欢的食材,比如香菜、葱葱以及芝麻等等。

3.煮鸡是最关键的,因为煮鸡的时间不能太久,这样可以保证鸡肉的口感,注意煮好以后要先将鸡肉用冰块冰一下,最好是冰的时间越久越好,如果条件润徐的情况下,可以将鸡肉放在冰箱的冷冻层效果是最好的。

制作红油的方法

将葱姜蒜都清洗干净以后,切碎备用。在锅内加入适量的油,在油锅内倒入切好的葱姜蒜碎末,爆炒出香味,然后关掉火,在锅内加入辣椒粉,当所有的材料都沉入锅内以后,那么剩下的就是红油了。因为红油不好取出,我们需要先将所有的材料完全的取出,再将红油沥出来,这样整体红油才是非常干净的。

大家在读完上文小编关于口水鸡的介绍以后,是不是觉得制作一份口水鸡很简单呢?在空闲的时间大家可以尝试根据小编的方法进行烹饪哦。因为口水鸡属于辣的,像胃肠功能不好的人群需要注意少吃,以免对胃肠造成损伤。

口水鸡是中国四川及重庆地区汉族特色菜肴,属于川菜系中的凉菜,佐料丰富,集麻辣鲜香嫩爽于一身。在烹制时,煮鸡用的汤料很有讲究,需要恰到好处,这样可以最大限度地保存鸡的可溶性蛋白,增加鸡肉的鲜美程度,又能具备其特有的香型和滋味。

“口水鸡”这个名字乍听有点不雅,不过这个名字的来历倒却有着文人的温雅。郭沫若在所著《瞿波曲》中,有:“少年时代在故乡四川吃的白砍鸡,白生生的肉块,红殷殷的油辣子海椒,现在想来还口水长流……。”烹调赐拈来“口水”两字,倒成就了大名鼎鼎的“口水鸡”。口水鸡之所以叫口水鸡是因为有很多花椒,吃了会麻到嘴巴瘫痪不由自主流口水。

烹饪方法:1、洗干净鸡腿,去掉皮下脂肪,烧干锅,先大火蒸5分钟;2、给鸡腿翻个个,再大火蒸5分钟,关火后继续焖10分钟;准备一盆加冰块和姜片的冰水,把鸡肉泡进去,直到彻底变凉;3、切些黄瓜段,调汁:红油4勺、白糖2勺、醋2勺、生抽2勺、花椒油2勺、黄酒1勺、芝麻2勺、香花生一小把、辣椒碎一勺、葱葱末、姜末、味精1/4勺、盐3克、冰水1/4杯混和均匀;4、鸡肉斩块,把调好的汁浇在上面,拌匀后进冰箱冷藏30分钟就可以吃了,辣麻麻的很好吃。

6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

稻寿司 Inari Sushi

每晩 6:30 後 特價

营业时间: 9:30am - 8:30 pm

电话: 301-315-8818

Gift Certificate

凡购买礼品卷\$100以上有10%优惠

10% off on purchases above \$100

地址: 15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理 欢迎光临

莲花园 Lotus Garden

大华府唯一的正宗兰州拉面 陕西刀削面美味正宗

电话: 703-255-9888 传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

贵妃鸡 北京鸭 XO生蝴蝶 香脆鱼片 金沙龙虾 特色黑椒牛柳 金条鱼球