

# 中華冷製鶏

～長州赤どり料理～

(約4人分)



## 材料

長州赤どりもも肉	2枚・・・紹興酒を振りかけ揉み込んでおく
紹興酒	小さじ4
A 砂糖	小さじ4
塩	小さじ8
生姜	20g・・・つぶしてスライス
八角	2個(ホール)
五香粉	小さじ1
花椒	小さじ2・・・ホールを粗く潰す
鷹の爪	1本
水	1400ml
きゅうり	2本・・・1mm幅でスライスし、ドミノにして鶏肉の下に敷く

## 作り方

- ① 調味料Aをすべてボールに合わせる
- ② 別のボールに①を1/3程度取り鶏肉を漬け室温に1時間ぐらい置く
- ③ 鍋に②の鶏肉を引き上げて入れ、残りの①の調味液をすべて入れる
- ④ 蛍火にかけ火が通るまで20分ほど煮てそのまま冷ます
- ⑤ 冷蔵庫に1昼夜寝かせて味を含ませる
- ⑥ 鶏肉をそぎ切りし、きゅうりを飾る