

## 三杯鸡

凡到台湾菜馆，总能点到三杯鸡，大家自然认为它是台湾菜。其实，它可是地地道道的江西菜。它的来历与民族英雄文天祥有关，是八大菜系之一赣菜的一道经典制作。三杯鸡这道菜色泽酱红、原汁原味，色香味俱全。而后三杯鸡传到了台湾。台湾人对它进行了小改造，将油腻的猪油换成了清淡的食用油，而且加入了一种独特的香料——九层塔。这种名字有些神秘的调料其实就是西餐中常用的罗勒，广泛生长在热带地区，有种特别浓烈的香味儿。在台湾，九层塔是广泛使用的香料，台湾乡下就有这么句俗语：九层塔，十里香。

### 三杯鸡

#### 原料 (4 人份)

鸡半只，生粉少许，黑芝麻油 2 汤匙，台湾花雕酒 1 汤匙，罗勒 15 片，蒜头 10 瓣，姜 150 克（切片），水 1 杯。

#### 调味料

台湾酱油 1 又 1/2 汤匙，台湾酱油膏 1/2 汤匙，豆瓣酱 1/2 汤匙，糖 1 茶匙，鸡粉 1 茶匙。

#### 烹饪方法

- 1、将鸡切块，用少许生粉捞匀，以水洗净备用。
- 2、用黑麻油起镬爆香蒜头、姜片捞起备用。
- 3、将鸡件落镬，中火爆至金黄色，加入之前爆好的蒜头、姜片及调味料、水和花雕焖至干身，最后加入罗勒即可。



美诺中国 Miele China

上海总公司  
Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号  
No. 82 Shi Men Yi Road  
Jing An District  
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500  
Fax: +86 21 6157 3511  
Email: mielehouse@cn.miele.com

www.miele.cn

北京分公司  
Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼  
3F South Tower, Kerry Center  
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District  
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688  
Fax: +86 10 5783 2600  
Email: bjviplounge@cn.miele.com

广州分公司  
Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室  
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1  
385 Tianhe Road, Tianhe District  
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666  
Fax: +86 20 3868 2900  
Email: gzviplounge@cn.miele.com