



剝皮辣椒雞

剝皮辣椒雞湯是一道去寒暖冬的家常湯，雖為家常，但也有很多細節。

剝皮辣椒是花東地區的名產之一，需經過繁瑣的製程，再浸漬冰鎮而成，去皮去子後的剝皮辣椒，香而不辣且略帶甘甜，是一道相當下飯的重口味小菜。入湯時，可先與其他香料爆炒後，入高湯滾煮，佐以少量的醬油使湯品略呈醬色，並依個人喜好調味，亦可加入少許的米酒提香。配上新鮮去骨雞腿肉，細緻多汁的肉質，蒸煮後再入精細熬煮的高湯。料理中，選用花蓮在地的青辣椒，香氣飽滿，搭配雞腿肉的鮮嫩口感，利用高湯融合，口感香氣層次豐富而細緻。天寒時，香麻辣的剝皮辣椒雞湯，一口入喉則如暖流般從胃暖到心坎裡，是一道暖心又暖胃的禦寒湯品。



食材

宮保	5 克
蔥	1 隻
花椒	5 克
高湯	360 克
鹽	適量
糖	適量
米酒	適量
雞腿	1 隻
剝皮辣椒	2 根

作法

- » 宮保、蔥段、花椒粒加入少許油爆香，倒入高湯煮滾。
- » 再將爆香物撈掉，加鹽、糖、米酒調味。
- » 雞腿去骨，改花刀用鋁箔紙包成圓柱形，入蒸籠蒸 20 分鐘，取出，放冷。
- » 取 2 根剝皮辣椒、雞腿肉放入湯盅，再加入高湯。
- » 燉 90 分鐘，即可取出。