炸八塊鷄

북경요리

재료. 닭 1마리(2근)

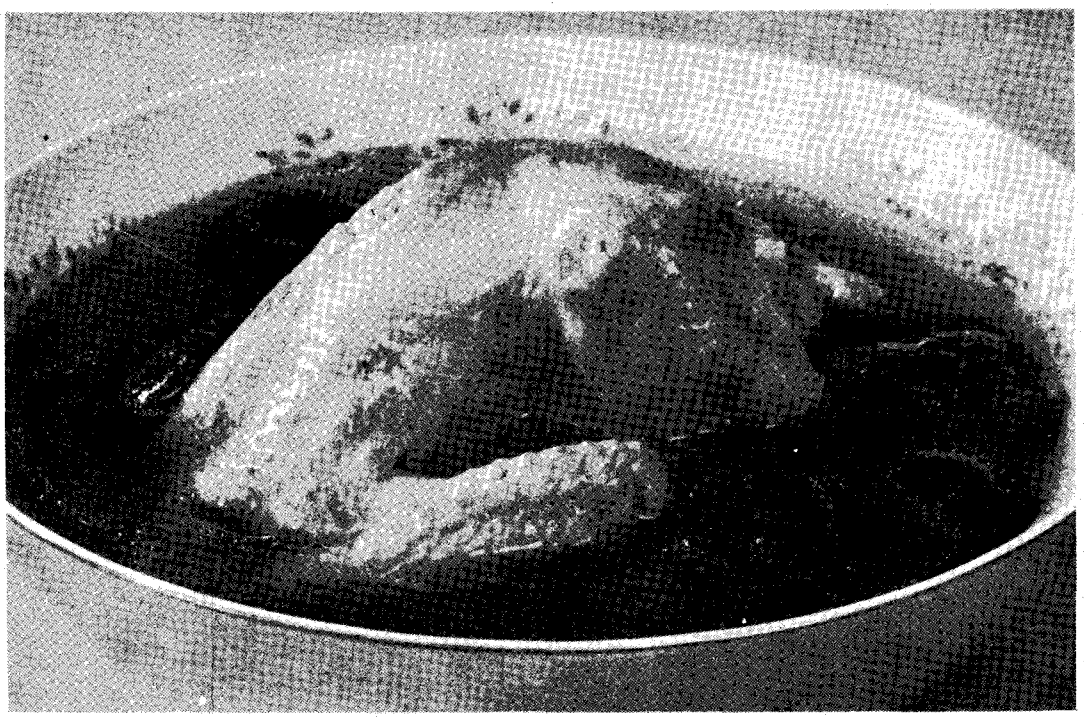
① 소 금 1티스푼
조미료 ¼ 〃
설 탕 1 〃
진간장 1테이블스푼
참기름 ½ 〃
五香粉 ¼티스푼
술(청주) 1테이블스푼
생 강 2쪽
파(흰부분) 두뿌리 (크게 토막친다)

② 달걀노른자 1개
전분 4테이블스푼

튀김기름 6컵

1. 닭을 적당하게 토막쳐서 ①의 재료를 넣어 잘 버무려 20분간 재워놓은 후 파와생강은골라내고, 준비한 ②의 재료를 잘 섞어 놓은 다음.
2. 튀김기름이 끓으면 먼저 닭을 튀겨낸다 (4분정도)
   튀긴닭을 채에 받쳐(기름이 빠지도록)서 준비한 ②의 재료로 튀김옷을 입힌후 다시 약 1분간 튀겨내어 접시에 담는다.

※ 五香粉은 서울 북창동 중국식품재료 판매점에서 쉽게 구입 할 수 있다.



冬葫燉鷄

대만요리

재료. 닭 : 1 마리 (1 근반)
동고버섯 : 적은것 (소립) 12개 **재료.**

① 물 4 컵
술 (청주) 1 테이블스푼
소 금 1 ½티스푼
흰 파 두뿌리
생 강 2 쪽

1. 깨끗히 손질해논 닭을 먼저 끓는물에 잠깐 튀겨내어 다시 뜨거운 물로 한번더 씻어서 사진과 같은 사기그릇에 담고 ①의 재료를 넣는다.
2. 큰 냄비에 적당량의 물을 붓고 그릇을 냄비속에 넣어 약 30분간 중탕으로 끓인다.
3. 동고버섯을 깨끗히 씻어 연하게 불려서 조미료 ½티스푼과 함께 닭에 넣고 다시 계속해서 20분간 중탕으로 끓인다.

※ 동고버섯 : 표고버섯으로서 통통하게 살이 찐것임.
버섯 갓이 퍼지고 육질이 얇은것은 향신버섯이라고 부른다.

제공 : 요리연구가 **최 학**