

湖南传统名菜东安子鸡的传说 PDF转换可能丢失图片或格式  
，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/234/2021\\_2022\\_\\_E6\\_B9\\_96\\_E5\\_8D\\_97\\_E4\\_BC\\_A0\\_E7\\_c34\\_234489.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E6_B9_96_E5_8D_97_E4_BC_A0_E7_c34_234489.htm) 典故与传说："东安子鸡"是湖南的一款传统名菜，它始于唐代。相传唐玄宗开元年间，在湖南东安县城一家小饭店里，有天晚上来了几位商客，要求做几道鲜美的菜肴。当时店里菜已卖完，店家便捉来两只活鸡，马上宰杀洗净，切成小块，加葱、姜、蒜、辣椒等作料，用旺火热油炒后，加盐、酒、醋焖烧，浇上麻油出锅。上桌时，鸡的香味扑鼻，吃口鲜嫩，几位商人吃后非常满意，事后这些商人到处夸讲小店菜香，于是许多路经东安的商人都要到这家小店来吃鸡，此菜逐渐出名。东安县县太爷开始有些不信，便亲自到该店品尝了，确实名不虚传，便称它为"东安鸡"。后因菜馆都用新母鸡制做，所以叫"东安子鸡"。这款菜从唐代流传至今，已有1000多年的历史，成为湖南最著名的菜肴之一。

古版菜谱：原料：嫩母鸡1只(重1000克左右)，青、红辣椒50克。调料：红干椒10克，花椒、味精各1克，黄醋50克，绍酒、葱、姜、湿淀粉各25克，高汤、熟猪油各100克，精盐3克，麻油2.5克。

制法：1、将鸡宰杀，褪毛去内脏，清洗干净，放入汤锅内煮10分钟，至7成熟捞出晾凉，剁去头、颈、爪，将骨头全部剔除，顺肉纹切成5.5厘米长、1.3厘米宽的长条；姜切成丝；红干椒切成细末；花椒拍碎；葱切成段；青、红辣椒切成长条。2、炒锅上旺火，放入猪油烧热，下鸡条、姜丝、干椒末煸炒，再放黄醋、绍酒、精盐、花椒末，煸炒几下，然后放入高汤，焖5分钟，至汤汁收干时，放入葱段、青、红辣椒条、味精，用湿淀粉

勾芡，持锅颠翻几下，淋入麻油，出锅装盘即成。特点：白、红、绿、黄四色相映，色彩朴素清新，鸡肉肥嫩异常，味道酸辣鲜香。创新设计：盘边拼摆上用炸香菇做成的假山，用琼脂做成流水的形状，在假山边摆上绿树造型，显示出湖南山多水多的特点，做好的菜拼出鸡的造型，用番茄沙司挤出东安子鸡的字来，映衬出此菜的地方风味。今版菜谱：原料：嫩仔鸡1只，水发香菇200克，黄瓜150克，胡萝卜100克，冻粉50克，香芹少许，鸡蛋50克。调料：干红椒10克，白醋50克，绍酒25克，葱、姜各25克，精盐3克，味精2克，麻油3克，湿淀粉25克，脆炸糊200克，白糖100克，番茄沙司50克，花椒油20克，嫩肉粉2克，花生油1000克。制法：1、将鸡宰杀洗净后剔骨去头和爪，把肉切成长条状，把鸡肉冲净血水加入嫩肉粉、鸡蛋清与精盐、味精、绍酒、湿淀粉各少许腌渍，黄瓜、胡萝卜改成柳叶片。2、香菇改成长条加精盐腌渍后，挂糊炸制，勺内炒糖色，加入炸好的香菇，做成琉璃香菇在盘内摆成假山状，冻粉放入开水锅内煮开，加入少许绿色素，熬好后倒入盘中假山一侧成流水状，用香芹做成两棵小树，用牙签插在假山另一侧。3、锅内倒入花生油，把鸡肉入5成油中划散。炒锅内留少许油，加姜丝、干椒末煸炒，再放黄醋，绍酒、花椒末，再煸炒几下，加入鸡块放入清汤稍焖，加入葱段、味精、湿淀粉勾芡，淋麻油出锅。4、黄瓜、胡萝卜用开水稍烫后，加精盐、味精、花椒油拌好，用番茄沙司在盘边挤上"东安子鸡"字样。5、用鸡肉、黄瓜、胡萝卜在盘内空白处按须序摆成鸡的造型即可。特点：造型简洁大方，色泽鲜艳、味美可口、诱人食欲。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

