

## [鹽焗紙包春雞]



### 材料：

黃油春雞 一隻

粗鹽 2斤

八角 2粒

花椒 1茶匙

沙紙 2張

薑 數片

蔥 1條

### 調味料：

沙薑粉 2茶匙

鹽 1茶匙

紹興酒 1湯匙

油 1湯匙

### 做法：

1. 春雞洗淨用少許粗鹽擦勻雞腔，放入薑片及蔥在雞腔內。
2. 把醃料均勻擦在雞表面，以沙紙包裹。
3. 把2斤粗鹽拌入花椒及八角放於焗盤中。
4. 把水波爐的儲水箱注滿水，把放有粗鹽的焗盤放入水波爐下層，按水波爐「混合烹調/Hybrid」預熱模式，調校至280°C焗10分鐘。
5. 把包好沙紙的春雞，放入已焗熱粗鹽中間，盡量使鹽蓋過紙包雞。
6. 把紙包雞放入水波爐下層，水波爐按「混合烹調/Hybrid」預熱模式，調校至250°C焗30分鐘即成。