

四色胡椒雞



「源」於五味 | 「悅」饗人生

源興香料 X 香港東涌世茂喜來登酒店采悅軒

主要食材

湛江雞：1 隻

香茅：1 斤

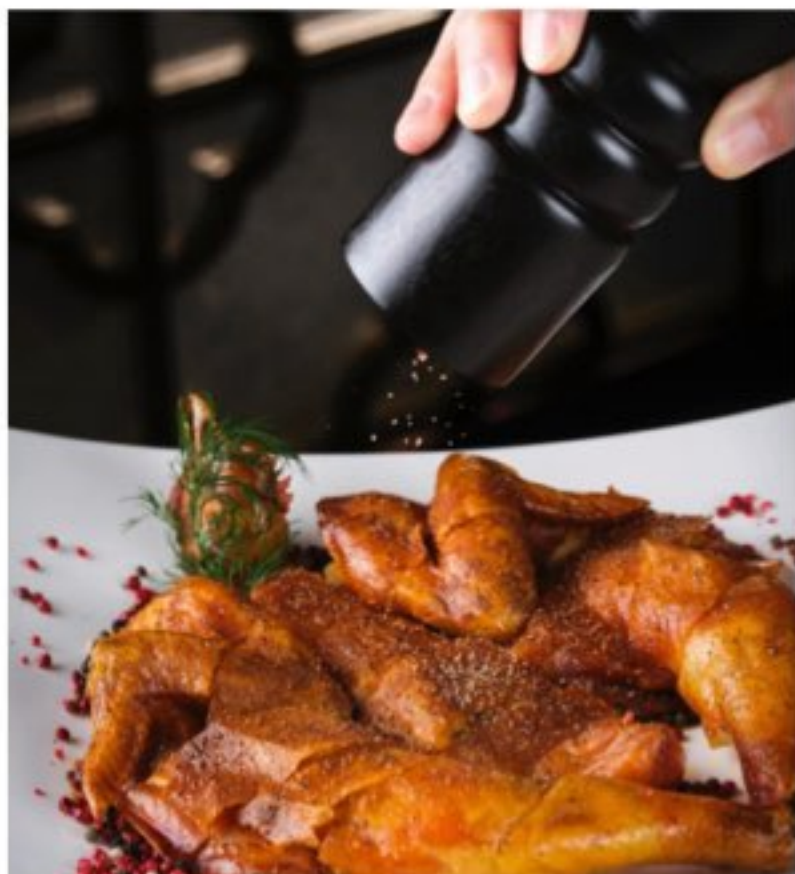
源興四色胡椒粒：600g

雞味水

水：6000g

鹽：1800g

雞粉：600g



烹飪步驟

1. 製作味水：將浸雞水的材料混合並煮熟，隨後放涼備用。
2. 浸泡入味：將湛江雞浸入放涼的味水中 1 小時，使其充分入味。
3. 沖洗與燙皮：將雞隻取出，用清水將雞身沖洗乾淨，接著在雞身上均勻淋上熱水使雞皮收縮。
4. 風乾與上胡椒：在雞身表面均勻塗抹上蛋白，等待表面乾身。重複此動作一次：再塗抹一次蛋白並等候風乾。將四色胡椒粒打碎，均勻撒在雞身表面。
5. 閒置乾燥：將雞隻閒置 4 小時，等待雞肉與表面徹底乾身，這能幫助烤出來的皮更脆。
6. 入爐烘烤：將烤箱預熱，放入雞隻以 180°C 烘烤 35 分鐘。
7. 高溫上色：確認雞肉完全煮熟後，調高烤箱溫度進行最後烘烤，讓雞皮呈現更深、更誘人的金黃色澤即可出爐。

四色胡椒鸡



「源」于五味 | 「悦」飧人生

源兴香料 X 香港东涌世茂喜来登酒店采悦轩

主要食材

湛江鸡：1 只

香茅：1 斤

源兴四色胡椒粒：600g

鸡味水

水：6000g

盐：1800g

鸡粉：600g



烹饪步骤

1. 制作味水：将浸鸡水的材料混合并煮热，随后放凉备用。
2. 浸泡入味：将湛江鸡浸入放凉的味水中 1 小时，使其充分入味。
3. 冲洗与烫皮：将鸡只取出，用清水将鸡身冲洗干净，接着在鸡身上均匀淋上热水使鸡皮收缩。
4. 风干与上胡椒：在鸡身表面均匀涂抹上蛋白，等待表面干身。重复此动作一次：再涂抹一次蛋白并等候风干。将四色胡椒粒打碎，均匀撒在鸡身表面。
5. 闲置干燥：将鸡只闲置 4 小时，等待鸡肉与表面彻底干身，这能帮助烤出来的皮更脆。
6. 入炉烘烤：将烤箱预热，放入鸡只以 180°C 烘烤 35 分钟。
7. 高温上色：确认鸡肉完全煮熟后，调高烤箱温度进行最后烘烤，让鸡皮呈现更深、更诱人的金黄色泽即可出炉。

Four-Peppercorn Roasted Chicken



Rooted in the five flavors



Savored in the feast of life

Yuan Heng Spice Co. x Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

Main Ingredients

Zhanjiang Chicken: 1 whole

Lemongrass: 500g

Yuan Heng Four-Color Peppercorns:
600g

Chicken Marinade (Flavor Water)

Water: 6000g

Salt: 1800g

Chicken Powder: 600g

Cooking Steps

- 1.Prepare the Marinade: Combine the chicken marinade ingredients in a pot and bring to a boil. Remove from heat and allow it to cool completely before use.
- 2.Marinate the Chicken: Soak the Zhanjiang chicken in the cooled marinade for 1 hour to allow it to fully absorb the flavors.
- 3.Rinse & Scald the Skin: Remove the chicken from the marinade and rinse it thoroughly under cold water. Next, evenly pour boiling hot water over the chicken to tighten and shrink the skin.
- 4.Air-Dry & Coat with Pepper: Evenly brush a layer of egg white over the chicken's surface and let it dry. Repeat this step a second time to build a tight glaze. Once the second layer has dried, coarsely crush the four-color peppercorns and press them evenly onto the chicken's skin.
- 5.Rest for Maximum Crispness: Let the chicken air-dry undisturbed for 4 hours until the skin is completely dry to the touch. This step is essential for achieving a perfectly crispy skin during roasting.
- 6.Roast: Preheat your oven to 180°C. Place the chicken inside and roast for 35 minutes.
- 7.High-Heat Browning: Once the chicken is fully cooked through, increase the oven temperature to crisp and color the skin. Monitor closely and remove the chicken as soon as the skin turns a deep, tempting golden brown.



四色ペッパー ローストチキン

源興牛味



「源」は五味から | 「悦」は人生を彩る

源興香料 X シェラトン香港東涌ホテル采悦軒 (YUE)

主な材料

湛江雞（ジャンジャンチキン）：1羽

レモングラス：600g

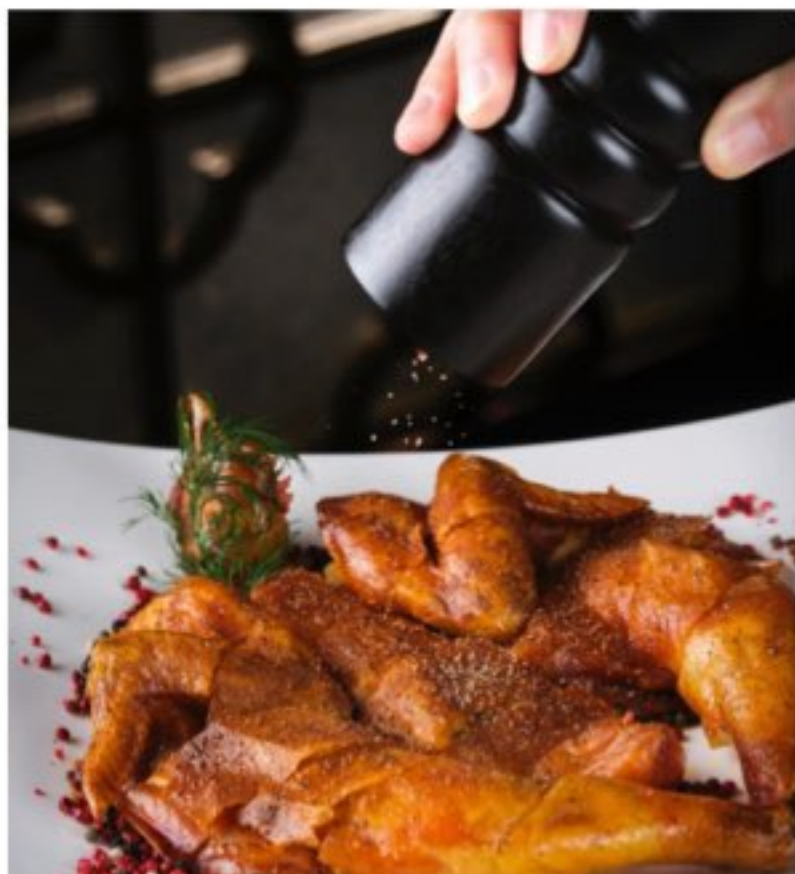
源興 四色ペッパーコーン（ホール）：
600g

マリネ液

水：6000g

塩：1800g

鶏ガラスープの素：600g



調理手順

1. マリネ液の準備：材料（水 6000g、塩 1800g、鶏ガラスープの素 600g）をすべて鍋に入れて混ぜ合わせ、一度ひと煮立ちさせます。その後、火から下ろして完全に冷ましておきます。
2. 漬け込み：完全に冷ましたマリネ液に湛江鶏を丸ごと浸し、中までしっかりと味を染み込ませるために1時間ほど漬け込みます。
3. 水洗いと湯引き：鶏肉をマリネ液から取り出し、表面をきれいな水でしっかりと洗い流します。その後、皮をきゅっと引き締めるために、鶏肉の全体に熱湯を均一に回しかけます。
4. 乾燥とペッパーコーティング：鶏肉の表面に卵白をムラなく薄く塗り、表面が乾くまで待ちます。この工程をもう一度繰り返します：再度卵白を塗り、しっかりと乾燥させます。四色ペッパーコーンを粗く砕き、鶏肉の表面全体にしっかりと押し付けるようにしてまぶします。
5. 寝かせ（完全乾燥）：鶏肉をそのまま4時間ほど休ませ、肉と表面の水分を完全に飛ばします。この乾燥工程を入れることで、焼き上がりの皮が格段にバリッと仕上がります。
6. オープンでのロースト：オーブンを予熱しておきます。鶏肉を入れ、180℃で35分間じっくりと焼き上げます。
7. 高温仕上げ（焼き色をつける）：鶏肉の中まで完全に火が通ったことを確認したら、オーブンの温度を上げます。鶏の皮が深く、食欲をそそる美しい黄金色に変わるまで、最後に一気に焼き上げれば完成です！