



韩大厨盐焗鸡： 匠心“手造” 美味“天成”

□晚报记者 石雪婷 王 红 陈利军

“无鸡不成宴。”不论请客吃饭还是家庭团聚，餐桌的主角之一就是鸡肉。盐焗鸡作为广东的一道传统美食，是很多人心中的老味道。惠民县的韩大厨盐焗鸡，让大家不出滨州就可以吃到美味的盐焗鸡。

卫生干净 食者无忧

韩大厨盐焗鸡老板韩涛有着丰富的厨师经验，他把一整只金黄色的盐焗鸡撕开，冒着热气的盐焗鸡散发着独特香味。盐焗鸡是道工夫菜，耗时漫长，但调味和工序并不繁复，成品是否好吃，和鸡的质量密切相关，制作盐焗鸡首先需要把控食材的品质。“店里用来做盐焗鸡的母鸡品质非常好，我们只采用两年以上的母鸡，这种鸡肉质更紧实，营养更丰富。”韩涛告诉记者，这盐焗鸡要做得好吃，原材料就必须上乘。“我们做生意要厚道，鸡选好了，顾客才会愿意相信你。”

“餐饮行业，注重细节，卫生是基础，服务是灵魂，食品是生命。我们的工厂每天严把卫生关，每一处环境，每一个细节都要打扫干净。”韩涛介绍，盐焗鸡制作时先是用夹子伸进鸡的腹腔内，把残留的内脏和血块剔出来，再把鸡从头到尾拔一遍毛，只有这样才能保证每只鸡

都干干净净的。用大量的清水多次冲洗，清理干净，先沥干水分，然后给每一只鸡抹一遍佐料，而且还要用力按压才能使鸡肉吸收。这个过程相当漫长，除了要给鸡表面抹抹均匀，做得不好就有可能导致鸡肉咸淡不均，所以这个活儿得细致地做。盐焗鸡考验的是火候的控制，在焗的过程中，要将鸡肉翻转，保证均匀受热。但每只鸡的大小不一样，接触面也不同，鸡肉几成熟了，什么时候翻，讲究的都是经验的累积。

盐焗鸡的做法简单又考究。说简单，是因为它无需过多佐料，用到的只有盐和鸡。说考究，是因为从选材到烹制都颇有讲究。技艺程式较为繁琐，对控温、控火和盐焗时间的把握不易，要制作美味香浓、皮爽肉滑骨出味的“盐焗鸡”也不是随便可以一蹴而就。

咸香美味 越吃越想吃

做好的盐焗鸡，轻轻一掰就把骨头和肉分开了，吃起来口感有点偏干，里面的油脂都已经煨化了，所以一点也不会觉得油腻。鸡肉很紧实，但是又不柴，嚼起来干香干香的。鸡肉咸淡合适，空口吃不会觉得咸，用来下酒也很不错。

摆好盘的盐焗鸡，鸡皮金黄，鸡肉紧致，入口嫩滑，油而不腻，过齿难忘。夹一块品尝，带着香味的鸡肉于细无声处挑动味蕾，散养的鸡肉配上简单的盐焗做法，直击人心。

“盐焗鸡的最佳吃

法是手撕，是在多年的烹饪经验中摸索得出的，这样不会破坏鸡的纤维口感更佳，既有紧实的外皮，也有细嫩的鸡肉，盐味已经渗到了骨头里，吃进嘴里脆而不腻，香气迫不及待往外冒，皮爽肉滑，肉香浓郁，用手撕开，大口吃鸡，别提多畅快了。”韩涛说，每一片都是鸡肉的醇香，充分的油脂在口腔迸发，味道鲜美肉嫩多汁、丝丝入味，瞬间激发你的味蕾，让你还想再吃。

潜心研究只为做出最美味的盐焗鸡

1996年，16岁的韩涛成为一名厨师。二十几年过去了，从一个烹饪小白变成烹饪大师，一路走来，他感悟最深的只有两个字：努力。

“做厨师最重要的就是要眼勤、嘴勤、手勤。眼勤，三人行，必有我师，要多看看熟练的师傅是怎么操作的；嘴勤，遇到不明白的要多问；手勤，一定要勤加练习，熟能生巧。”靠着这样的“三勤”宝典，韩涛几乎把厨房所有的岗位，都做了一遍。“尊重食材，尊重技艺，没有一道菜是随随便便就可以做好的。”韩涛说。

“记得最清楚的一次，2022年底，我做了二十多只盐焗鸡了，分享给亲戚朋友，得到他们的一致好评，那种自豪感是无法言喻的。”韩涛说，

美食的呈现，非一朝一夕之功。在两年多的时间里，他先后尝试研究多种技艺，并把控对原味的锁鲜程度，“潜心做好研发，只为给消费者献上更美味的盐焗鸡。在这个过程中，先后有不少人试吃过我的盐焗鸡，最终成就了今天餐桌上的韩大厨盐焗鸡。”韩涛说。

韩涛利用短视频拍摄的方式，通过抖音等平台向大众推介盐焗鸡，并结识了一群对盐焗鸡感兴趣的朋友。在产品推广上，韩涛说，他将持续以多种形式，通过线上线下齐发力的模式，让韩大厨盐焗鸡飞入千家万户。

韩涛表示，韩大厨盐焗鸡每一只都是新鲜现焗，只为每一口都肉嫩多汁。提供自然、高品质、健康的食品，对消费者负责，用好食材，好厨艺，为顾客提供放心餐桌，让顾客吃得健康，吃得放心。



滨州味道

鲁北晚报 04

2024.1.17 星期三 责编：孟 星

以“食”为媒，打造“滨州味道·香飘世界”餐饮品牌，以“滨州味道”吸引全市全国乃至全球的目光，让更多的人通过美食走进滨州了解滨州爱上滨州；通过特色美食激发全市市民“在滨州、知滨州、爱滨州、建滨州”的归属感和认同感，市新闻传媒中心（集团）社区事业部推出“滨州味道·香飘世界”系列报道，推荐滨州特色美食、餐饮名店，让“滨州味道”成为滨州的一张新名片。

栏目合作电话：
0543-8171970、
15505430155