

魏氏熏鸡

聊城熏鸡，亦名魏氏熏鸡，聊城北关魏家所产，由魏永泰老人在1810年（清嘉庆十五年）始创，至今已有180多年的历史。魏氏熏鸡以其造型美观、色泽栗红、原汁原味、鲜美不腻、嚼后余香、四季宜食而经久不衰，“远香斋”也因此而远近闻名。魏氏熏鸡，选料精良，配料讲究，制作精细。经过选购、宰杀、烫鸡、焅毛、开膛、浸泡、喂脖、放脯、盘鸡、清汤、投料、焖煮、晾凉、熏制、擦油等15道工序加工而成。

魏氏熏鸡选用当年无病、肥壮、每只重3~4斤的活鸡，宰杀放血后，用热水烫至恰到好处迅速焅毛，然后开膛，取尽内脏，冲洗干净，放入清水中浸泡，捶净余血。春、秋、冬季浸泡1~2昼夜，夏季浸泡2~3小时，捞出晾干，继而喂脖、放脯（用棒捶砸鸡胸脯）、盘鸡，把老汤放上盐，烧至汤起沫，将沫打净。然后投料（包括大、中、小作料），投放量要视鸡龄长短，批量多少以及季节等情况，凭经验而定。

焖煮时用大、中、小火煮至鸡近脱骨，打开锅，捞出晾凉，至凉透为止。接着上笼熏，每笼熏10只。用柴禾引火，放上锯末，视其燃烧情况，二三十分钟撒一次锯末。锯末中混含适量的土，土多了不易燃烧，土少了则燃烧过快。熏制中要不断地翻动鸡，一般熏3~4小时即可。在熏制过程中，要注意烟量，烟多或烟少都影响质量。当鸡被熏制到皮皱裂、胸腿肉外露、色呈栗红、用手掐胸腿肉质无弹性时出笼，出笼后涂上鸡油，凉透存放。

魏氏熏鸡，风味独特，口感佳，既可下酒，又可佐茶，可存放3~4个月不变质，实为上等美肴和馈赠亲友的佳品。虽然魏氏熏鸡供不应求，但始终保持兢兢业业制作、诚诚恳恳待人的家风、店风，赢得了认可和喜爱。

。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wsxj-531155.html>