



2017年,是我国农历的丙申年,也是十二生肖中的鸡年。自古以来,中国人就有吃鸡的传统。鸡肉肉质细嫩,滋味鲜美,由于其味较淡,因此可使用于各种料理中。鸡肉的蛋白质的含量颇多,可以说是蛋白质最高的肉类之一,是属于高蛋白低脂肪的食品。鸡肉的药用价值也很大,民间有“济世良药”的美称,中医认为鸡肉具有温中益气、补精填髓、益五脏、补虚损的功效。在全国各地,有不少关于“鸡”的特色美食;在京城不少老字号的当家菜品中,当然也少不了“鸡”这个重要的食材。

中国十大名“鸡”



道口烧鸡

河南省安阳市滑县的道口镇是全国闻名的烧鸡之乡。道口烧鸡由道口镇义兴张烧鸡店所产,是河南

名特产食品之一。其造型、色泽、味道、软烂被誉为四绝,冷食或热食均回味无穷。道口烧鸡创始于清顺治十八年(1661年),距今已有300余年历史。

德州扒鸡

德州扒鸡是由烧鸡演变而来,又称德州五香脱骨扒鸡,是著名的德州三宝之一。德州扒鸡最讲究的是鸡的

摆放形态,“两腿盘起,爪入鸡膛,双翅经脖颈由嘴中交叉而出”,口味讲究酥嫩软烂,五香脱骨。菜品具有色泽红润,鸡皮光亮,肉质肥嫩,香气扑鼻,味道鲜美的特点。



符离集烧鸡

符离集烧鸡属于安徽沿淮风味,已有千年的历史。最早在煮熟后要抹上一层红曲,故过去不叫烧鸡

而叫红鸡,然后在学习了道口烧鸡的基础上几经改进提高,逐渐形成现在的符离集烧鸡。其与道口鸡所不同处,主要在于香料。此鸡肉烂脱骨,肥而不腻,鲜美醇厚,齿颊留香。

文昌鸡

文昌鸡号称“海南传统四大名菜之首”,因产于文昌而得名,在海南素有“没有文昌鸡不成席”之说。

食文昌鸡以白切为主,另有椰汁郭鸡、酥鸡炸子鸡等。白切文昌鸡皮黄且脆,肉嫩且美,骨酥且鲜。食法以白切为主,配以独特的佐料,令人大快朵颐。



汽锅鸡

汽锅鸡是云南独有的高级风味菜,它以烹制特殊,鸡肉滋嫩、汤汁

鲜美、原汁原味,芳香扑鼻、富于营养而广为流传,在国内外均享盛誉。早在清代乾隆年间,汽锅鸡就在滇南地区民间流传,已有200多年历史。

沟帮子熏鸡

沟帮子熏鸡始于清光绪年间。据说,创始人叫刘世忠。刘世忠在安徽老家就是售卖熏鸡的,到了辽

宁北镇沟帮子后仍以熏鸡为业,为了使熏鸡好吃,在当地老中医的提示下他增加了调味药品,又对加工工艺、配方下料进行了改进,质量明显提高。“鸡熏刘”之名传遍辽西。



叫花鸡

叫花鸡原产于江苏常熟。一般采用鹿苑三黄鸡为原料,调味腌制后用猪网油紧包鸡身,外加荷叶包

扎,再用细草绳扎紧呈枕形,整鸡外面涂上揉粘黄泥,最后在火上烘烤四至六个小时即成。吃的时候打开泥壳,满屋飘香,入口酥烂肥嫩,风味独特。

口水鸡

口水鸡是一道热菜,佐料丰富,集麻辣鲜香嫩爽于一身。有“名驰

巴蜀三千里,味压江南十二州”的美称。此菜主料选择十分讲究,一定要家养土仔公鸡,重在调味,佐料丰富,集麻辣鲜香嫩爽于一身。



白斩鸡

白斩鸡始于清代的民间酒店,因烹鸡时不加调味白煮而成,食用时随吃随斩,故称“白斩鸡”又叫

“白切鸡”。又因用料是上海浦东三黄鸡,故又称三黄油鸡。后来上海各饭店和熟食店都经营“白斩鸡”,不仅用料精细,而且还用熬熟的“虾子酱油”同鸡一起上桌蘸食。

盐酥鸡

盐酥鸡是风靡宝岛,席卷大陆的美味休闲食品,以台湾所独有的

近二十几种调味料精心调配腌制而成,是真正地道的台湾美食。其畅销台湾各地已有数十年的历史,至今久盛不衰。



京城「鸡」食谱

曲园酒楼

曲园酒楼创建于清光绪年间(约1890年),是北京经营湖南菜最早的老字号,据今已有110多年历史。曲园酒楼的湘菜是由湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三种地方菜所组成,以长沙菜为代表,其菜系特点是常用熏腊原料,烧、蒸、煎、炒等烹饪手段并用,讲究入味,具有酸辣鲜香软嫩等特色,在京城独树一帜。

特色菜:东安鸡、左宗棠鸡等
地址:西城区展览馆路48号

春华楼

春华楼是清末京城八大楼之一,开业于民国初期,为八大楼中唯一经营江浙菜的饭庄。2013年1月15日,春华楼重新开张,延续“京南雅园之所”雅号。新春华楼以清朝乾隆年间李斗所著《扬州画舫录》为基础还原了满汉全席,并增添了臭鳊鱼、胡适一品锅等传统徽州特色名菜。

特色菜:锅贴鸡、黄山野生石鸡等

地址:西城区马连道9号院

同和居

同和居饭庄创建于清代道光二年(1822年),以同怀和悦之意而命名店名,为旧京城著名“八大居”饭馆之首。同和居饭庄以经营山东风味菜肴遐邇闻名,以善于烹制海味、河鲜而著称。厨师精于熘、爆、扒、炒、烩等技法,菜品突出清、鲜、嫩、脆、色等特点。

特色菜:贵妃鸡等
地址:西城区地安门西大街51-2号

西来顺

西来顺饭庄创建于1930年,菜式华贵、典雅,精于小炒,杂糅西菜手法,品种十分丰富,在北京众多的清真餐馆中自成一派。

特色菜:龙凤丝等
地址:西城区和平门北新华街116号

砂锅居

砂锅居始建于清朝乾隆六年(1741年),主打砂锅系列。以其特有的烧、扒、白煮等手法将猪肉类精粹烹于一延,赢得“名震京都三百载,味压华北白肉香”的赞誉。

特色菜:蔬香富贵鸡等
地址:西城区缸瓦市西四南大街60号

大地西餐厅

大地西餐厅是北京较早经营西式菜点的老字号,创建于1945年。大地餐厅经营的俄式大菜以重油、重色,且油大味厚,讲究甜、酸、辣、咸为特点,高中低档兼有,品种丰富。

特色菜:罐焖鸡肉等
地址:西城区西四南大街4号

东兴楼

东兴楼饭庄,创业于清光绪二十八年(1902年),被同行誉为“八大”鲁菜饭庄之首。今日东兴楼还依现代口味儿,改进传统鲁菜的不足和开发、创制新的鲁菜。东兴楼的名菜并非都是高档菜肴,不少普通山东风味菜肴,颇受老北京们喜欢。

特色菜:芙蓉鸡片、酱爆鸡丁等

地址:东直门内大街5号

功德林

功德林创始于1922年,是一家具有八十多年历史的著名老字号品牌企业,享有素食鼻祖之称。北京功德林饭庄于1984年开业,是完全仿照上海功德林建造和生产经营的。功德林饭庄以扬州风味为主,结合北方人的口味,选料精良,刀功精细,烹调方法丰富,讲究原汁原味原汤,擅长素菜素烧。该店的菜品显著特点是以时鲜为主,选料考究、品种繁多。

特色菜:素鸡等
地址:东城区前门东大街甲2号

泰丰楼

泰丰楼是名噪京城的“八大楼”之一。它以精湛的烹饪技艺,烹制出以“清鲜脆嫩”为特色的菜肴而名震京华。这里对于汤头十分讲究,每天要用活鸡、肘子吊汤,保证每个火眼都有汤锅。

特色菜:板栗扒鸡、香酥鸡等
地址:东城区前门西大街2号

峨嵋酒家

峨嵋酒家是北京川菜老字号,创建于1950年。峨嵋酒家的菜肴以精细见长,在川菜的做法上按照成都流派,讲究色、香、味型,在味上以多、广、厚、醇为特色,讲究刀工、造型,五味调和,其菜肴十分受北京人欢迎。

特色菜:宫保鸡丁等
地址:西城区北礼士路58号