



名厨李国光

李国光师傅的妈妈年轻时工作忙碌，因此李师傅 11 岁时便在家里掌厨。当时的他并不喜欢下厨，但因为不忍心看妈妈工作回来后还要为家人的肚子烦恼，所以就“逼”自己进入厨房，分担妈妈的家务事。

虽然李妈妈鲜少下厨，但佳节来临时她也会走入厨房大显身手，而“豉油皇煎焖土鸡”不但是她的拿手好菜之一，也是李家兄弟姐妹最期待妈妈烹煮的饭桌菜。后来，为了平日也能以这道菜解馋，所以当时年纪还小的李师傅，就已向妈妈偷师学习豉油皇煎焖鸡的烹调法了。

李师傅最爱妈妈亲自烹调的家常菜。离开香港，定居狮城 20 多年，尽管很久没有品尝妈妈的手艺，但是属于家的味道却令他无法忘怀。如今，李妈妈已迈入老年，李师傅回家乡时，也会烹煮豉油皇煎焖鸡来维系一家人的感情。一家人围在饭桌一边品尝，一边聊起小时候的温馨回忆，最让他感动。

豉油皇煎焖甘榜鸡

10人份

用料

清油适量、甘榜鸡1.3公斤（洗净沥干）、酱青300毫升、酱油50毫升、冰糖300克、蚝油50毫升、麻油1小匙、胡椒粉少许、青葱3棵、小红葱50克、AOX水300毫升

做法

1. 烧热适量清油。放入甘榜鸡，用小火香煎约1-2分钟至微黄色。
2. 在砂锅中，加入其它用料搅煮至冰糖溶解。
3. 加入甘榜鸡焖煮约15分钟。接着把鸡翻身，再焖煮约15分钟即可。

Braised Soy Sauce Chicken

serves 10

Ingredients

some oil, 1.3kg kampung chicken (rinse and drain), 300ml light soy sauce, 50ml dark soy sauce, 300g rock sugar, 50ml oyster sauce, 1 tsp sesame oil, some pepper, 3 stalks spring onion, 50g shallots, 300ml AOX water

Method

1. Heat up some oil. Add kampung chicken and fry over low heat for about 1-2 mins until light yellow.
2. In a claypot, add remaining ingredients. Stir to cook until rock sugar dissolves.
3. Add chicken and simmer for 15 mins. Turn over the chicken and cook for another 15 mins.

