

名厨陈勇华

小时候的陈勇华，在甘榜农村里长大。他的家后院不只种菜，也养猪和养鸭，而他就在如此亲近大自然的环境下长大。

他回忆起过去，告知祖父祖母都是爱煮之人，每次不论是烧猪肉或烧鸡肉，都是直接把肉块丢进凿炉里烧，只要烧一个早上就熟透，让陈师傅从小就品尝到长辈亲手下厨的各种美味料理。

红烧蒜子火腩双冬鸡便是陈师傅的婆婆和妈妈的拿手好菜之一，他小时候经常在屋外就能闻到香味，那股夹着炭香的烧肉味，已在他的脑海里定格。如今虽然无法再用这古老的方法来烹调食物，但每当他在下厨烹煮并品尝这道菜时，也不禁想起小时候与玩伴们一起玩耍的快乐时光。



红烧蒜子火腩双冬鸡

10人份

用料

蒜头5瓣、烧猪肉120克(切片焯烫)、冬笋80克(切丝焯烫)、浸软的香菇40克(切丝焯烫)、冬菜10克(切丝)、酱青4小匙、马铃薯粉25克(加入少许AOX水混匀)、鲜鸡1只(洗净)

调味料

蚝油50克、糖20克、酱油4小匙

做法

1. 准备馅料: 烧热适量清油, 加入蒜头炒香。加入烧肉片、冬笋丝、香菇丝及冬菜丝一起拌炒至香。加入调味料, 拌炒后加入马铃薯粉水勾芡, 捞起待用。
2. 把酱青涂抹在鸡只外层, 烧热清油, 放入鸡只炸至金黄色, 取出待凉。
3. 把馅料填入鸡腔中, 用牙签封口。
4. 把鸡只用大火热蒸1小时20分钟。
5. 取出鸡只斩块。把溢出的鸡汁淋在鸡块上即可。



Garlic Steamed Chicken with Roast Pork, Mushroom and Bamboo Shoot

serves 10

Ingredients

5 cloves garlic, 120g roasted pork (slice and blanch), 80g bamboo shoot (shred and blanch), 40g soaked shiitake mushrooms (shred and blanch), 10g preserved cabbage (dong cai) (shredded), 4 tsp light soy sauce, 25g potato starch (mix with some AOX water), 1 fresh chicken (rinsed)

Seasoning

50g oyster sauce, 20g sugar, 4 tsp dark soy sauce

Method

1. Prepare Filling: Heat up some oil, sauté garlic until fragrant. Add roasted pork, bamboo shoot, shiitake mushrooms and preserved cabbage. Stir-fry until fragrant. Add Seasoning and stir briefly. Thicken with potato starch mixture. Remove and set aside.
2. Spread light soy sauce over chicken. Deep-fry until golden brown. Remove and leave to cool.
3. Stuff Filling into chicken. Seal with tooth pick.
4. Steam chicken over high heat for 1 hour 20 mins.
5. Remove and chunk. Drizzle over with pan juice and serve.