

# 湖南脆皮炸鸡制作

发布日期: 2025-09-22

中式炸鸡味道酥脆，肉质细腻，蛋白质和油脂丰富，让人爱不释手。中式炸鸡一般是调好味道之后炸，就可以直接吃，可蘸酱可不蘸酱，保持炸鸡的脆度，中式炸鸡的优点是能保持炸鸡的脆度，不容易变软，炸鸡的精髓能够保持住。中式炸鸡多种调味秘方细腻腌渍到丝丝入味，赋予炸鸡鲜美而富有层次的口感。裹满黏稠甜辣带着点儿微褐色酱汁的炸鸡腿透露出琥珀的质感，热气腾腾的酱汁底下是还没有软掉的外壳，炸得酥脆的鳞片在拿起的瞬间就扑簌簌往下落，一口咬下去，冒着热气的雪白鸡肉裹挟着锁住的汁水在嘴里爆开，十分美味可口。在中国各地，流行的炸鸡品牌也不一样，因此，只有选择对的加盟商，我们才能紧跟新潮流，做出对的选择。湖南脆皮炸鸡制作

油炸食品的时候一定要油量够了才能炸出很好的效果，尤其是炸鸡的时候，油太少炸鸡的鳞片起不来，但是我们自己家人吃的话又炸不了几块，一下用上小半桶油又会觉得浪费，虽然后期还可以用这些油来炒菜什么的，但是毕竟是已经炸锅的油，所以这时候选择一款比较高的小奶锅来炸，就再合适不过了，不用很多的油就可以浸炸出很漂亮的食物。鸡翅处理的时候，两面打上斜刀更利于入味；如果想要完整的鸡翅也可以用牙签在鸡翅上扎一些小洞洞。炸鸡翅的油温六成热较为合适，油温太高容易表面熟了里面还是生的。湖南脆皮炸鸡制作油炸食品的时候一定要油量够了才能炸出很好的效果，尤其是炸鸡的时候，油太少炸鸡的鳞片起不来。

炸鸡的时候可以注意一下油温问题，不能用沸油炸制，这样的话鸡肉外面炸胡不说里面是不熟的。其次冷油也不行，那样就成了油泡鸡了，吃起来会异常油腻。这里我们的油温一般控制在六十到七十这个温度之间即可，方便判断我们可以拿一根筷子沾点面糊放入油锅中，看到筷子周围连续冒小泡就证明油温可以了。之后我们就可以开始头一波炸制了，依次快速放入裹好面糊的鸡肉，用筷子轻轻搅动翻个以防粘连，等到颜色变为金黄的时候我们将其捞出。锅中油用筛子将油渣筛出，随后再次开火炸制。这里火候可以稍微大一些，但是时间要控制在一分钟左右，目的是为了让鸡肉不焉，吃起来脆，但如果炸的时间过长就变硬，因此这一步一定要小心再小心。接下来我们准备好喜欢吃的蘸料或者辣椒孜然粉等，就可以开吃了，对了，别忘了配上一杯冰镇肥宅快乐水哦，据说快乐会增倍的。

在炸鸡的过程中我们要选择好调料的搭配，俗话说调料配得好，就算是炸铁块你也能吃得津津有味，但不是种类越多越好，我们还是要注意合理搭配。腌料的选择：腌料的话我们一般必须要有盐、胡椒粉、蚝油、生抽，其余的自己选择放点葱姜末或料酒可以去腥，比较好的是料酒，葱姜末炸的时候会有糊味，同时加少许蜂蜜吃起来口感会更加甜美细腻。面粉的调配：鸡肉粘的面糊也是有些须讲究的。首先面粉、淀粉、五香粉必须有，有条件的可以再打上两个鸡蛋，加少

许凉白开和成浓稠的面糊即可。鸡肉腌制的时长也是影响口味的一大因素，一般腌制五小时以上才会入味，另外我们用牙签扎一下鸡肉的话会更方便入味。在老式炸鸡中，较为受欢迎的就整鸡和鸡腿，尤其是鸡腿。

早在乾隆时期，美食家袁枚就在他的美食著作中留下了炸鸡的身影。小雏鸡斩小方块，秋油、酒拌，临吃时拿起，放滚油内灼之，起锅又灼，连灼三回，盛起，用醋、酒、粉纤、葱花喷之。“中日韩美，它们的差别是？中式炸鸡主打用中国的辛香料作为蘸料，常常隐藏在各大街边菜市场内，炸鸡和面糊里一般带有简单的盐味，灵魂所在就是炸好之后撒上的自制辣椒面、孜然粉。口感酥脆，一口下去先是吃到表皮的酥脆面粉，之后在尝到肌肉的鲜嫩，在蘸上自己喜欢的酱料，简直是人生的一大乐事。老式炸鸡油而不腻，鸡肉非常入味。湖南脆皮炸鸡制作

在适度温度上炸出来的炸鸡所具备的分风味是无法想象的，只有掌握好温度，才能做出一款好吃的炸鸡。湖南脆皮炸鸡制作

炸鸡汉堡在每个城市中的大街小巷都能看到它们的影子，以前只有一些西式炸鸡，现在中式炸鸡、韩国炸鸡、日本炸鸡都很火了，不管在大人还是小孩眼中，炸鸡都是一道美味佳品，特别是小朋友尤为喜爱，做得出名的也有不少，这家藏得深的炸鸡店据说是上海好吃的炸鸡，这是一家中式风格的炸鸡店，店里的产品还是挺多的，鸡翅，鸡腿牛冻这些都有，不过到炸鸡店自然是点店里招牌，炸鸡翅和鸡腿的炸制和常见的制作方法是一样的，但也有区别，中式的炸鸡里面油控得比较恰当，入口感受到得是鸡肉里的丰满多汁，香气浓郁，有些店铺的炸鸡就是表层就有很多的油汁，顺着手臂能较好，感觉不太舒服，而他们家的汁水被牢牢锁住，到嘴里才漫开，让人回味无穷。湖南脆皮炸鸡制作