

爱吃鸡的海南人,把鸡和各种本地食材相结合创新推出各种口味,从椰子奶炖鸡、椰汁咖喱鸡、地胆草鸡汤到咖啡鸡,都是海南本地餐饮不断创新的品种。澄迈咖啡鸡,巧妙地将鸡放入咖啡中浸泡后再烤制,兼具鸡肉的滋补和咖啡的香气,成为澄迈的一道特色菜肴。

咖啡鸡肉嫩骨酥,细细嚼之有股浓浓的咖啡焦香在口腔里化开,久久回味。吃完之后,再喝上一杯香浓的福山咖啡,自有一番暖意上心头。



颜色金黄、皮层酥脆的咖啡鸡。

海南向有“无鸡不成宴”之说,上到星级酒店的 高级宴席,下到寻常百姓家的餐桌,鸡是一道 必不可少的菜肴。海南人吃鸡也吃出了多种花样 来,从最平常的白斩鸡到烤鸡、盐■鸡、猪肚包鸡、 椰子奶炖鸡等等。

爱吃鸡的海南人,把鸡和各种本地食材相结合 创新出各种新口味,从椰子奶炖鸡、椰汁咖喱鸡、地 胆草鸡汤到咖啡鸡,都是海南本地餐饮不断创新的 品种。澄迈咖啡鸡,巧妙地将鸡放入咖啡中浸泡后 再烤制,兼具鸡肉的滋补和咖啡的香气,成为了澄 迈的一道特色菜肴。

珠联璧合 养生滋补两不误

提起咖啡,在中国多数人心目中,它是舶来 品,和茶叶不能相提并论。然而咖啡虽然味苦, 但具有特异香味,咖啡中含有的咖啡因,有刺激 中枢神经,促进肝糖元分解,提高血糖的功效。 适量饮用可以使人消除疲劳,恢复体力,振奋精 神之效。所以咖啡向来是旅途中游客的首选饮 料。

咖啡豆除了研磨煮成香醇的咖啡,最常见的 就是做成咖啡蛋糕,或是放入冰品中成为咖啡口 味的饮料或冰激凌,其实,咖啡还可以用作食材, 制作菜肴。

海南人对吃鸡有种根深蒂固的情结。对鸡的喜 爱让海南人创出了很多吃鸡的新花样。从最平常 的白斩鸡演绎出烤鸡、盐■鸡、猪肚包鸡、椰子奶炖 鸡等等。而海南传统的吃鸡烹饪方法除了白斩鸡 外,选用最多的就是椰子和鸡的搭配组合,如椰子 鸡盅、椰子奶炖鸡、椰香文昌鸡、椰茸■子鸡、椰汁 咖喱鸡……

据医学和营养学家研究发现,鸡肉、鸡汤中含 有人体所需要的多种氨基酸,可以有效地增强人体 的抵抗力。当然,食鸡之乐远不仅因为它具有食疗 的功效,“无鸡不成宴”早已成为酒桌宴席上的老规 矩。在旅途中,鸡无疑是最容易找到的美食之一, 从重庆的辣子鸡,再到杭州的叫花鸡,海南的白斩 鸡,无不拥有着各自因历史沉淀而滋生的魅力。

在这个讲究健康养生的年代,花果或是植物入 菜,成为了养生的代名词,但你可能不知道,咖啡不 仅可以煮来喝,更可以入菜——以福山咖啡和本地 土鸡作为基本食材做出的咖啡鸡,便是一道滋补和 养生两不误的美味菜肴,其独一无二的风味,让人 回味再三。

推陈出新 咖啡烤鸡风味佳

2月9日下午,记者来到澄迈福山的一家酒 家,亲身感受了咖啡鸡的制作过程。据介绍,从 2005年开始,咖啡鸡就是这家酒家的主打特色菜 之一,当时酒家的厨师受椰子奶炖鸡的启发,利用 澄迈的特色产品福山咖啡作为食材烹饪,创新推出 了这道咖啡鸡菜肴。

咖啡鸡的做法颇为讲究:首先是将咖啡煮沸

福山咖啡鸡:

咖啡香沁鸡肉美

文/见习记者 孙慧 海南日报记者 李冰

图/海南日报记者 李英挺

后,倒入十三香、盐、白糖、 味精等调料并搅拌均匀。取 一只 3 斤左右肥瘦适中的土鸡 现宰后放入冷却后的咖啡汤中淹没 过身,浸泡 2 个小时后咖啡的香味即可 浸透土鸡的全身。

最初的烹饪方法是将福山咖啡鲜豆塞进鸡 肚里烘烤,到现在改进为将鲜鸡放入咖啡汤中浸 泡,咖啡的焦香更加深入渗透进鸡肉中。

因为咖啡鸡的主要工序是烘烤,所以选材十分 重要。主厨叶秀贵介绍,这道菜选用的必须是本地 土鸡,重量不超过 4 斤,不能太肥也不能过瘦,太肥 烤制会油腻,太瘦则会肉质干硬,土鸡在咖啡中必 须浸泡足 2 个小时才能彻底地入味。

浸泡 2 小时后,土鸡已经被浸泡成了淡黄色, 发出淡淡的咖啡香味。这时将土鸡取出,在鸡肚里 涂抹上由海南米酒、胡椒粉、蒜头、生姜、豆瓣酱、芝 麻油等调制成的调料。然后将土鸡勾起用沸水浇 透至鸡皮变成明黄色。

为了让咖啡鸡有咖啡般的金焦黄色,色香味俱 全,叶秀贵制作咖啡鸡还有一个秘方,就是给鸡身 上色。把醋、糖等调料搅拌均匀后往土鸡身上浇淋 上色,再将土鸡晾干后放入炭炉中烘烤 25 分钟左 右便可出炉。

咖啡鸡整个制作过程需要 3 至 4 个小时,各种 调料的把握和浸泡、浇淋、烘烤的掌控都必须到位。

经过层层工序后出炉的咖啡鸡,外观饱满,颜 色焦黄,皮层酥脆,肉质洁白。浓香扑鼻,闻起来有 股香甜和盐咸混杂的咖啡焦香味。

和传统的烤鸡不同,这道浸泡咖啡入味的咖啡 鸡,吃起来鸡皮油亮酥脆,滋滋作响,鸡肉细嫩鲜 美,骨头香酥,细细嚼之有股浓浓的咖啡焦香在口 腔里化开,久久回味。再配上一碟红油油的香辣酱, 香鲜辣等各种口味混杂,令人欲罢不能,吃完一块 又一块。吃完之后,再喝上一杯香浓的福山咖啡, 自有一番暖意上心头。

咖啡鸡推出后受到了广大顾客的青睐,很多客 人是专门为咖啡鸡而来。由于咖啡鸡的烹制时间 较长,工序繁多,要想确保能吃上,还必须提前预 订。“客人吃了都说好吃,有些客人专门从海口赶 过来打包回去。”酒家厨师叶秀忠说。

原汁原味 琼菜文化美名扬

提起琼菜,人们的第一感觉就是原汁原味,琼 菜大多取料于本地特产,味以清鲜为首,注重原汁 原味,讲究清淡。很多人认为最能体现出琼菜原汁 原味之精髓的当属海南四大名菜文昌鸡、嘉积鸭、 东山羊、和乐蟹。

作为粤菜的一个支系,琼菜在烹饪方法上和粤 菜有很多相似之处,但琼菜独具特色的地方在于善 用海南地域特色食材。比如这道咖啡鸡,将澄迈本 地的咖啡和土鸡相结合,从最初的将咖啡鲜豆塞入 鸡肚内烘烤改善的将鲜鸡放入咖啡汤中浸泡,一步步 的创新改进都体现出了琼菜餐饮的新变化。

对于咖啡鸡的这种新尝试,叶秀贵认为,这 道 菜 的 创 新 即 符 合 现 代 人 口 味 和 消 费 思 想 的 改 进。 所谓“食不厌精,脍不厌细”,随着经济水平的提高, 人们在饮食上的要求也进一步提高,不仅要求健康 养生,更要精细味美。

2010 年,第十一届中国海南岛欢乐节在福山 咖啡文化风情小镇成功举办,作为当地最具咖啡特 色的美食,咖啡鸡借助欢乐节这一平台得到了更多 外地食客的青睐,它那焦香浓郁的咖啡味和鲜嫩 不失韧劲的口感,让很多游客赞不绝口。



色香味美的澄迈咖啡鸡和佐料。



咖啡鸡制作前需浸泡在 咖啡中 2 小时以上。