

シャンスウ

# 香酥大分冠地どり

## 材料 4人分

冠地どり	1羽
長ねぎ（青い部分）	200g
生姜（皮つき）	30g
粒山椒	5g（大さじ1）
塩	30g（材料の1%）
紹興酒	75g（大さじ5）



## 作り方

- ① 冠地どりは、腹の中に血や内臓の取り残しがないようにタオルでふき取る。
- ② ねぎ・生姜は包丁でたたき、ボウルに入れる。
- ③ 粒山椒・紹興酒・塩を、ねぎと生姜の入ったボウルに入れ、よく揉みこむ。
- ④ ③に冠地どりを入れ、よく揉みこむ。
- ⑤ 最後に全てのねぎ、生姜をお腹の中に入れ、5～8日漬け込む。
- ⑥ 漬け込んだ冠地どりを蒸す。（45分くらい）
- ⑦ 1日、風の当たる所で乾かす。
- ⑧ 高温の油で揚げる。

