

## 火雞糯米飯

- (一) 將急凍了的火雞解凍。(因為火雞肉厚，所以解凍的時間較長，而一般家用微波爐是沒有可能將全隻火雞放進去的!)
- (二) 用鹽和胡椒塗勻火雞內外，在雞腔內塗上牛油。
- (三) 先行煮熟臘味糯米飯。(由於雞腔內沒有足夠水份，所以不能將生糯米放在火雞內焗，否則不能成飯。)
- (四) 將煮熟的臘味糯米飯釀入雞腔內，同時也可放入栗子，然後用專用的針和棉綫縫合開口。最後，將全隻火雞放入烤爐，火力和時間則需因應火雞大小而定。
- (五) 火雞焗至金黃色後，即可取出食用。

## 傳統火雞

### 材料

火雞 5.4 千克 [一隻, 解凍, 洗淨及抹乾]

栗子 250 克 [罐頭] 法國麵包 350 克 [切粒] 洋蔥 250 克 [切粒]

西芹 250 克 [切粒] 牛油 120 克

## 醃料

叉燒醬 3 湯匙 蠔油 1 湯匙 紅燒汁 150 毫升 鮮味雞粉 2

湯匙

廚酒 50 毫升 胡椒粉 1 湯匙 橙皮碎 1 個

## 調味料

[紅燒汁](#) 2 湯匙 特級蠔油 2 茶匙 混合香草 2 茶匙 糖 2

湯匙

## 芡汁

紅燒汁 2 湯匙 特級蠔油 1 湯匙 鮮味雞粉 1 茶匙 牛油

25 克

麵粉 20 克 水 300 毫升 糖 1 茶匙 黑胡椒碎 適量

1. 將火雞用醃料內外塗勻，用大膠袋將火雞及醃料一起包好放雪櫃中，火雞胸向下，醃最少 8 小時或隔晚。
2. 煮溶牛油，炒香洋蔥及西芹，加入栗子肉、麵包粒及調味料做成餡料。
3. 餡料從頸部及尾部釀入火雞腔中，再用棉繩及鐵針將開口綑綁。

4. 將火雞放入預熱焗爐攝氏 180 度焗 10 分鐘，然後調低溫度至攝氏 150 度，再焗 3 1/2 小時或至熟，差不多熟時用錫紙輕微掩蓋以防過黑。
5. 火雞熟後，取出鬆綁待涼 10 分鐘後切片，釀餡夠留以伴吃。
6. 烹調火雞芡汁：煮溶牛油炒香麵粉，慢慢加入水、秘制紅燒汁、特級蠔油及其他調