

『 小 桃 子 徵 文 活 動 』			
班號	六年一班17號	姓名	許 臻 軒

『作文題目』：特色美食

咦！一股熟悉的香味撲鼻而來，霸道直衝入腦門，瞬間令人渾身通透，仿似飛龍翱翔於九天；魚兒優游於大海，精神為之一振、聞香停步。到底有什麼魔力能令人如此駐足不前，甚而流連忘返？嗯！就是巷子口號稱台灣第一美味的鹽酥雞。為何它是獨占我心中第一名的特色美食？請各位美食專家聽我娓娓道來。

鹽酥雞好吃又迷人的祕訣在哪裡？讓我把這得來不易的私房配方偷偷告訴你。首先，挑對食材。鹽酥雞的靈魂所在是鮮嫩多汁的雞肉，建議挑選肉質易熟且口感軟嫩的肉雞為佳；最佳綠葉是九層塔，採買帶花、梗易折斷越新鮮；當然，一口咬下「喀滋」的口感，粗粒地瓜粉不可少。三強合體後起化學變化簡直妙不可言。以上僅只於分享美食秘笈上半部，單純拳腳功夫還得由重要內力奠基才能相輔相成，使鹽酥雞達到內外兼修，色、香、味俱全。既然起了頭，就讓我「好人做到底，傳功傳個全。」下半部秘笈不囉嗦也不藏私，準備盡我所能傾囊相授送給你。

內力法門第一式：醃肉。鮮雞肉佐以五香粉提升料理香氣，彰顯氣味層次感；醃料拌勻後加入雞蛋讓鮮嫩口感不流失。如何！才第一式是否已口水直流？不急，緊接第二式：裹粉。重點在於返潮，讓地瓜粉能服貼雞肉，油炸不脫落。裹第一次粉時順便按摩並以手指輕撥，讓雞肉均勻蘸裹到粉；再裹第二次能增加油炸後的酥脆感，靜置一、二分鐘使其返潮備用。最後精髓：油炸。近距離觀察過鹽酥雞攤老闆豪邁將備料下鍋油炸，過油後即時撈起，那是油炸第一次的半成品；待顧客上門點餐將雞肉再炸一次，就是二次油炸。為何需要如此「厚工」？不就是為了鹽酥雞起鍋入口後，能達到爽口不油膩、「呖喙」又對味！三式缺一不可，「雞體」才能臻至圓滿。

在美食多如過江之鯽的寶島台灣，鹽酥雞在美食榜上總是強佔一席。

不外乎其價格親民，用甜甜的銅板價即能體驗並觸動味蕾的高端享受，是非常親民的在地化特色美食。不管喧囂都市抑或寂靜鄉間，往往拐個彎就能聞香而食指大動，輕易解決枯腸渴肺之苦。更而甚者，三五好友相聚或家庭溫馨聚餐，點個幾份加上數瓶沁涼飲品，往往就能聊到渾然忘我、不亦樂乎，好鹽酥雞不香嗎？這簡直就是出門在外或居家必備能瞬間提升情誼的好良伴……存於我心道道地的第一名特色美食就是——鹽酥雞。