

爆脆混醬燒乳鴿

製作琵琶鴨後，發現鴨皮不夠香脆，謝謝網友的留言，集思廣益之後，用乳鴿再做一次，今次做出來的乳鴿皮脆肉滑，一定要介紹給大家。

爆脆混醬乳鴿，做法不算複雜，但需要一點時間。用氣炸鍋來做，沒有油煙，時間也較短。用來宴客也是一個不錯的選擇。

這次上皮的方法，非常理想，凍吃都仍然脆，大家一定要試下。



做法：

1. 乳鴿洗淨，抹乾。
2. 用醃料中的蒜鹽塗抹均勻後放雪櫃醃製3小時。
3. 從雪櫃取出，把乳鴿放滾水1分鐘使外皮收縮，用眉夾除去乳鴿細毛，沿肚子剪開。(圖A)
4. 將醃料拌勻後，放入乳鴿的肚子中醃製2小時(過夜更佳)。
5. 準備上皮料：將上皮料放小鍋煮滾。(圖B)
6. 趁著上皮料還熱時，平均地掃在乳鴿皮上。(圖C)
7. 再用風筒冷風吹乾。(圖D)
8. 再掃上一層上皮料，再吹乾。
9. 將乳鴿放入氣炸鍋以70°C溫度風乾15分鐘。
10. 以錫紙覆蓋乳鴿，以180°C溫度烤焗14分鐘。(圖E)
11. 移走錫紙再以180°C烤焗9分鐘。(圖F)
12. 待乳鴿稍涼後切件即可。

材料：

乳鴿 2隻

醃料：

海鮮醬 1/2湯匙
 生抽 1湯匙
 椰糖 1茶匙
 蒜鹽 1 1/2茶匙
 五香粉 少許
 鮮沙薑 1小塊
 麻油 適量

上皮料：

白醋 2湯匙
 麥芽糖 1湯匙

