

走近洛阳非遗

洛阳旅发集团协办

项目:传统技艺类——冯家烧鸡制作技艺
级别:洛宁县非物质文化遗产

文火慢炖 真功夫



油炸后出锅



老汤卤煮



挑选仔鸡

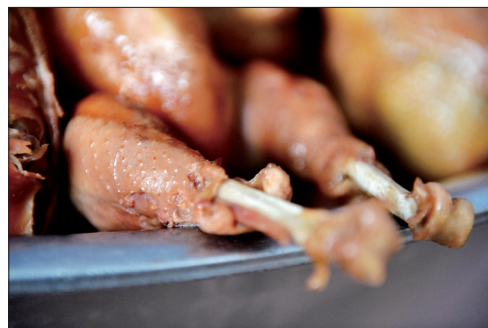
□记者 张光辉 通讯员 段慧博 实习生 谷伊珂 文/图

在洛宁说到名吃,冯家烧鸡几乎是家喻户晓。作为洛宁的一道传统名吃,冯家烧鸡制作技艺已传承超百年,是洛宁县非物质文化遗产。

近日,记者在冯家烧鸡制作技艺第四代传承人李彦铭的带领下,来到冯家烧鸡制作工坊。李彦铭介绍,冯家烧鸡制作技艺的品牌创始人是冯庭魁,后在第二代传承人冯青云和第三代传承人冯凤英的努力下,烧鸡制作技艺不断得到提升,形成独特风格。

李彦铭说,冯家烧鸡的制作过程大致分为挑选仔鸡、宰杀、清洗、配料、卤煮、晾干、油炸、泡焖等过程。他介绍,挑选原料时要严格选取生长一年半左右的仔鸡,质嫩、味道鲜美。传统制作工艺分为“一煮”“二炸”“三焖”。“一煮”:将处理干净的仔鸡放在老汤锅里,配以独家秘制的香料包,压上篦子和入味石,用武火煮沸,再用文火慢煮,约三四个小时至肉熟烂;“二炸”:将卤煮好的鸡捞出晾干,放入油锅中炸3分钟至5分钟,待色泽金黄捞出;“三焖”:将炸好的鸡放入老汤中泡焖3分钟至5分钟,待鸡再次充分吸收汤味后就完成制作了。李彦铭介绍,冯家烧鸡的制作过程严格遵循这一传统工艺,确保产品皮焦肉嫩,外酥里香,咸淡适口。

近年来,在保留传统工艺的基础上,李彦铭不断完善和提高冯家烧鸡的制作技艺。冯家烧鸡实现了原料采购、产品制作、产品销售的专业分工,有了精细化、标准化、规范化的烧鸡制作工艺,进一步保证了产品品质。



卤煮后放置晾干



压上入味石



清洗仔鸡



配料

出租转让

刊登热线:60873688

商务楼招租

新区核心地段,高端品质,通济街与展览路交叉口东北角,10层商务楼,单层面积一千平方米,整体或分割招租,1层~3层金融、证券等,4层~10层分层或整体招租,适合办公、培训机构、商务酒店等。电话:18639272220 18623761115