

辛香草烤全雞

份量：10 人份

材料:

土雞(光雞) 1 隻

洋蔥 100g

紅蘿蔔 100g

蒜頭 100g

綿繩 1 條

辛香料

百里香 10g

迷迭香 10g

月桂葉 10g

調味料:

鹽 1T

米酒 2T

七味粉 2T

烹飪程序

- 1.土雞洗淨，紅蘿蔔、洋蔥、蒜頭切片。
- 2.將所有辛香料，加入米酒、鹽調和，醃土雞 2 小時後用綿繩綁好定型。
- 3.入烤箱前將醃料之辛香料放入雞腹內，以 230°C/220°C 烤 6~8 分鐘後開始出油時，灑上七味粉（可分 2~3 次灑）再烤至全熟。
- 4.上桌前可加入生菜配色上桌。

注意事項

- 1.全雞一定先要醃入味才能入烤箱。
- 2.烤雞時可邊烤邊擦上烤雞的油。
- 3.烤雞所需時間依雞隻大小決定，一般約 40-60 分鐘。