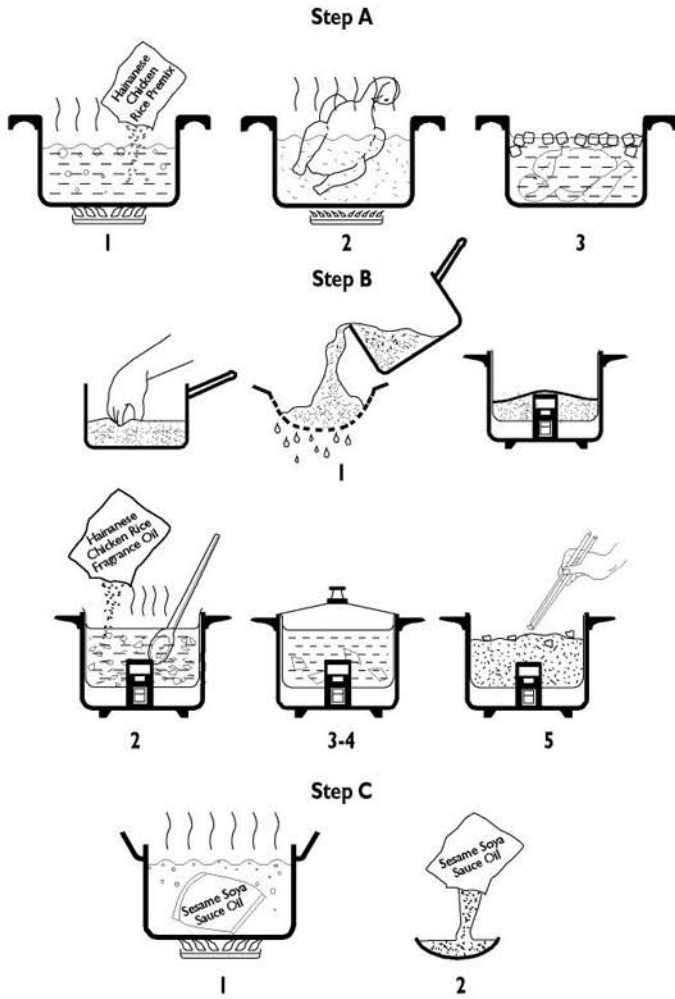


Hainanese Chicken Rice



Hainanese Chicken Rice

Serves 5-7

INGREDIENTS

Chicken	
Water	84.54 oz / 2.5 litres (10 ³ / ₄ cups)
Hainanese Chicken Rice Premix*	1 pkt
Whole chicken	1.2 - 1.5 kg
Chicken Rice	
Long grain rice†	500 gm
Hainanese Chicken Rice Fragrance Oil*	1 pkt
Chicken stock, from boiling chicken	20.33 oz / 610 ml (2 ¹ / ₂ cups)

Condiments

Sesame Soya Sauce Oil*, Cucumber, Coriander leaves, Chilli Sauce*, Chicken Rice Ginger Sauce*, Chicken Rice Dark Soya Sauce*

Suggested Soup Garnish

Soft bean curd (tau hu), Lettuce (shredded), Coriander leaves, Spring onion

* Included in this Prima Taste pack
† Refer to Chef's Tips for suggested alternatives.

A. To cook chicken and stock

1. Fill stock pot with 84.54 oz / 2.5 litres water and add Hainanese Chicken Rice Premix. Bring to boil on high heat.
2. Gently lower whole chicken, with its back facing up, into the stock. Ensure it is submerged. Lower heat and simmer for 30 mins.
3. Remove chicken from stock and chill in ice water for 15 mins. Drain well.
4. Set aside chicken and chicken stock.

4. When cooked, fluff rice gently with chopsticks or fork (while loosening rice, avoid the bottom of the rice cooker).
5. Cover rice cooker and sit at 'Keep Warm' setting for 10-15 mins.

B. To cook rice

1. Mix rice and Hainanese Chicken Rice Fragrance Oil in rice cooker.
2. Add 20.33 oz / 610 ml chicken stock (from Step A4) and mix well.
3. Cook in rice cooker. Stir rice gently after 5 mins and continue cooking.

C. To serve

1. Without opening Sesame Soya Sauce Oil packet, place packet in a pot of boiling water. Boil for 2 mins.
2. Remove from heat, open packet and pour into a bowl. Set aside at room temperature.
3. Chop whole chicken into parts. Arrange on platter, over a bed of sliced cucumber. Pour Sesame Soya Sauce Oil over the chicken. Garnish with coriander leaves.
4. Serve warm rice in individual bowls.
5. In separate condiment bowls, serve Chilli Sauce, Chicken Rice Ginger Sauce and Chicken Rice Dark Soya Sauce as dips.

CHEF'S TIPS

For tender, juicy chicken, buy chicken pullet. Pullets are young hens. For best results, we recommend Thai long grain rice. For more detailed cooking instructions and tips, please visit www.primataste.com.

STORAGE

Store in cool, dry place. After opening, keep pack refrigerated and use within 3 days.

Volume Conversion: 1 cup ≈ 8 oz / 230 ml

海南鸡饭

5-7 人份

材料

鸡	2.5 公升 (10 ³ / ₄ 杯)
水	1 包
A 海南鸡饭调料* (Hainanese Chicken Rice Premix)	1.2 - 1.5 公斤
整只鸡†	
鸡饭	500 克
香米†	1 包
B 海南鸡饭香料油* (Hainanese Chicken Rice Fragrance Oil)	610 毫升 (2 ¹ / ₂ 杯)
鸡上汤(是煮过鸡的汤)	

调味料

C 芝麻酱油* (Sesame Soya Sauce Oil), 黄瓜, 茭苳, 辣椒酱* (Chilli Sauce), 鸡饭生姜酱* (Chicken Rice Ginger Sauce), 鸡饭黑酱油* (Chicken Rice Dark Soya Sauce)

鸡汤配料的参考

豆腐, 生菜丝, 茭苳, 葱粒

A. 烹煮鸡和鸡汤

1. 在汤锅里倒入2.5公升的水, 加入A海南鸡饭调料(Hainanese Chicken Rice Premix), 以大火煮沸。
2. 慢慢将鸡放入锅内, 鸡的背部朝上, 并确保整只鸡浸在水里。然后, 用小火炖30分钟。
3. 把鸡从锅内捞起, 放进冰水浸15分钟。沥干水份。
4. 把鸡和鸡汤留旁待用。

4. 饭煮好后, 用筷子或叉把饭拌松(在拌松饭时, 避免拌到锅底)。
5. 盖起饭锅, 设定在“保温”10 - 15分钟。

C. 食用

1. 把整包的C芝麻酱油(Sesame Soya Sauce Oil)(无须打开包装)放入沸水里煮2分钟。
2. 把C芝麻酱油(Sesame Soya Sauce Oil)捞起并打开包装。倒入碗里, 留置在室温里。
3. 把整只鸡切成数块并排放在铺垫黄瓜片的盘子上。把C芝麻酱油(Sesame Soya Sauce Oil)淋在鸡上。以茭苳点缀。
4. 用个别的碗来盛温热的饭。
5. 把辣椒酱(Chilli Sauce), 鸡饭生姜(Chicken Rice Ginger Sauce)和鸡饭黑酱油(Chicken Rice Dark Soya Sauce)倒入个别的酱碟中当蘸酱。

烹饪点子

若要取得最佳效果, 我们建议您使用泰国香米来煮饭。如要多汁柔嫩的鸡, 请选购小母鸡。

欲知更多烹调详情, 请浏览 www.primataste.com。

储存

储置阴凉, 干燥之处。包装一旦打开, 就得放进冰箱, 并在三天内用完。

容量兑换: 1 杯 ≈ 230 毫升

海南チキンライス

5-7 人分

材料

鶏	2.5 L
水	
海南チキンライス	
プレミックス*	1 袋
鶏	1.2-1.5 kg (1羽)
ライス (チキンライス)	
米 (長粒種)	500 gm
海南チキンライス香油*	1 袋
チキンストックスープ	610 ml

調味料

胡麻しょう油*, きゅうり, コリアンダーの葉, チリソース*, 特製生姜ソース*, 中華濃醤油*

スープ用材料

豆腐, レタス(千切り), コリアンダーの葉(きざみ), ネギ

* Prima Taste パックに入っています

A. 鶏とチキンスープの調理

1. 鍋に2.5 Lの水と海南チキンライスプレミックスを加え沸騰させます。
2. 鶏の背中を上にして静かに沈め浮き上らぬよう気をつけながら30分弱火で煮ます。
3. 鶏を鍋から取り出し氷水に15分つけて水気をしっかりきっておきます。
4. 鶏とストックはそのまま置いておきます。

4. 炊き上がった“保温”にして15分以上蒸らします。
5. 香草を取り除きしゃもじで雑ぜておきます。

B. 米の炊き方

1. お米は2度研ぎ水を切って炊飯器に入れます。
2. 海南チキンライス香油に別に取り分けておいた610 mlのチキンストックを入れて良く混ぜておきます。(余ったチキンストックはスープとして御利用頂けます)
3. 炊飯器のスイッチを入れます。5分たったところで軽く混ぜ炊き上げます。

C. 調味料と仕上げ

1. 胡麻しょう油は開封せず沸騰したお湯に入れて2分間加熱します。
2. 加熱後小皿に中身を移して室温で置いておきます。
3. 調理した鶏を切分けます。皿にスライスしたきゅうりを敷きその上に盛り付けます。温めた胡麻しょう油を鶏全体にかけ、コリアンダーの葉も盛り付けます。
4. お茶碗に温かいライスを盛ります。
5. 小皿にチリソース, 特製生姜ソース, 中華濃醤油を各々用意します。

シェフからの一口ヒント

パックに含まれていない材料は、新鮮なものがほとんどのスーパーマーケット等で手に入ります。お米はタイなどの長粒種の使用をおすすめします。やわらかくてジューシーな鶏肉には、生まれて1年未満の“めんどり”のご利用をおすすめします。詳しい説明はwww.primataste.comをご覧ください。

保存

開封後は冷蔵庫で保存し、3日以内に御使用ください。