

王四480g简装叫化鸡 传统工艺古法煨制

产品名称	王四480g简装叫化鸡 传统工艺古法煨制
公司名称	常熟市江南王四食品有限公司
价格	20.00/包
规格参数	原产地:江苏 商品条形码:6926732908855 品牌:王四酒家
公司地址	常熟市常昆路518号
联系电话	0512-52309771

产品详情

原产地	江苏	商品条形码	6926732908855
品牌	王四酒家	卫生许可证	苏卫食证320581-016624
产品标准号	Q/320581DVT002	净重	480(g)
保质期	120(天)	生产厂家	江南王四食品
肉类品种	鸡鸭肉制品	制作方式	外裹荷叶山黄泥煨制
真空包装	是	储藏方法	常温保存
绿色食品	是	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

常熟王四酒家

中华老字号 百年品质

叫化鸡又称黄泥煨鸡，相传在常熟虞山之麓的一个叫花子偶得一只鸡，却苦无炊具调料，便将鸡宰杀去除内脏，带毛涂上泥巴，放入火中煨制，待泥干成熟，敲开熟土，香气四溢，味道绝佳。后经厨师仿效改进，闻名于世。

常熟特产王四叫化鸡采用传统工艺，古法煨制，外加现代科技高温杀菌处理，并研发生物保鲜真空包装，科技环保。王四叫化鸡品质好，口感佳，海内外食客慕名而来品尝，交口称赞。

图一图二图三

叫化鸡的制法与周代“八珍”之一的“炮豚”相似，“炮豚”就是用粘土把乳猪包裹起，加以烧烤，然后再进一步加工而成的菜。

叫化鸡又名黄泥煨鸡。相传在明末清初，常熟虞山之麓有一叫化子，某天偶得一鸡，却苦无炊具调料，无奈之中，便将鸡宰杀去除内脏，带毛涂上泥巴，取枯枝树叶堆成火堆，将鸡放入火中煨烤，待泥干成熟，敲去泥壳，鸡毛随壳而脱，香气四溢，叫化子大喜过望，遂抱鸡狼吞虎咽起来，正好隐居在虞山的大学士钱牧斋路过，闻到香味就尝了一下，觉得味道独特，回家命其家人稍加调味如法炮制，味道更是鲜美无比。后来，这种烹制方法就在民间流传开来，大家把这种烹制出来的鸡叫“叫化鸡”。“叫化鸡”由此得名。

王四酒家叫化鸡由王四酒家创始人王祖康创制，据此民间传说，仿以泥烤，加以调料，几经试验，终于制成独具风味的特色佳肴，因是乞丐始创，故为其命名“叫化鸡”。

王四酒家叫化鸡制作技艺独特繁复，且每一道工序都具有严格的要求。其一：选料必须是三、四斤重散放养的新草鸡，而且必须是母鸡。活杀去毛，去肚杂，沥净水分，将鸡从翅、腿、颈骨用刀背排断，去除棱角，加以腌制。其二：肚内填料，必须是上等火腿、鲜肉、香菇、开洋、干贝、冬笋等物，切成一厘米见方的丁块，配以丁香、肉桂等香料。其三：将填好馅料的鸡拌以天然香粉，周身用网油包裹，加以葱、姜，以荷叶、高温纸逐层将鸡裹紧，用细草绳捆扎成椭圆形。捆扎后的鸡还需滚上黄泥，这黄泥乃虞山北麓所特有，十分韧性，可经得住长时间高温的煨烘而不易裂开。最后：煨制方法也很特别，用文火煨烘，煨制的时间、火温都凭经验掌握。煨制成熟的王四酒家叫化鸡，击碎泥壳，荷叶随壳脱落，壳内鸡肉酥烂异香，上簇骨肉脱离，原汁原味，有一种特有的香味，再加上王四酒家密制蘸酱，风味无穷。当年，王祖康在虞山兴福寺附近以家屋茅棚为店，连个招牌都没有；但其创制的叫化鸡风味独特且制作技艺特殊，很快就在常熟地区广为流传，地方官吏、豪门权贵、地主富贾、有财之士，莫不争先尝新，小店声名鹊起，成为业中之冠。目前，王四酒家叫化鸡主要品种有泥煨全鸡、泥煨蹄膀叫化鸡等。王四酒家叫化鸡制作技艺自创始以来，通过父子相传、兄弟相传、师徒相传，至今已传至第八代传人，与各界名人逸士结下了诸多渊源，留下众多佳话，成为常熟重要的饮食文化；在常熟发展旅游经济的今天，王四酒家叫化鸡更作为一种重要的土特产，带着浓厚的常熟风味为全国人民所了解，为常熟旅游经济的发展作出了重大的贡献。王四酒家叫化鸡，它不仅是一种地方佳肴，更是一种地方文化，日久弥深，成为常熟美食的杰出代表。