

枫糖浆培根烤火鸡

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

在美国过感恩节、圣诞节，传统常要吃烤火鸡，但很多人不爱吃，觉得肉太干柴或有股味道。数年前，女儿在 Food Network 找到一个食谱，是名厨 [Tyler Florence](#) 所写的 Maple-Roasted Turkey with Sage Butter，试做之后十分成功，很合中国人的口味，之后我又做了数次，均甚受大家欢迎。此食谱简单易行，事前无须什么准备功夫，照着做也不易失败，特在此分享。

材料：

- 火鸡 12~14 磅
- 4 oz 无盐牛油 (1 stick of unsalted butter)
- 1/4 把 鼠尾草 (sage)
- 粗盐、黑胡椒
- 8 条 培根 (bacon)
- 0.5 杯 枫糖浆 (maple syrup)
- 2 大匙 热水



步骤：

1. 将牛油放室温，鼠尾草切碎，用叉子将其与牛油混匀，加上粗盐、黑胡椒。
2. 预热烤箱华氏 350 度，烤架放在底层，上留足够空间来烤火鸡。
3. 火鸡肚子的内脏、脖子拿出，用冷水洗干净，用纸巾拍干，上面撒上盐、黑胡椒（按个人喜好调味）。
4. 用手指将鸡皮从胸肉靠尾部轻轻掀开，将鼠尾草牛油放在胸部及腿部的皮肉之间。
5. 火鸡腿交叉，用绳将整只火鸡绑紧，放在烤盘上（火鸡会出油出水，烤盘要够深，最好用有上下两层的烤盘，油水可滴至下层），鸡胸朝上，上放培根包住，外面再包上锡箔纸，放入烤箱。
6. 在小碗中将枫糖浆与热水混和。火鸡烤 2 小时之时，用枫糖浆水刷一遍，包回锡箔纸，每半小时再刷一遍枫糖浆水，再包回锡箔纸。
7. 火鸡烤 3 小时之时（大约火鸡烤好之前半小时，此时用小刀叉入腿部，已无血水），拿开锡箔纸，刷最后一次枫糖浆水，再烤半小时，好让外皮酥脆。
8. 火鸡烤好后，拿出烤箱休息 20 分钟后即可上桌。

注：

1. 1 磅火鸡约烤 15 分钟，以此估算需要烤的小时数。
2. 我通常火鸡肚内会塞入糯米饭（糯米蒸熟；香肠、香菇切丁；热油锅爆香红葱头，加入虾米、香肠、香菇炒香，最后加上糯米饭、酱油、糖、胡椒粉，翻炒至入味）。
3. 烤火鸡所流出的汁，按口味加点盐，加入 1/4 杯面粉，用中火熬稠即成 gravy，要常搅动以免结块，最后可加入一点柠檬汁提味。

