

طريقة عمل دجاج كانتون

ليلي فتح الله :لشيف

مقادير دجاج كانتون

- صدور الدجاج مخلية ومقطعة بشكل متوسط الحجم 4
- جزرة مقطعة بشكل دائري 2
- الدجاج فلفل أخضر وألوان مقطع بنفس حجم 5
- بصل متوسطة الحجم مقطعة 1
- رشة من البهارات التالية (ملح ، فلفل أسود ، بهارات (دجاج ، بابريكا ، زنجبيل
- ملعقة كبيرة خل 2
- ليمون حبة
- كوب زيت زيتون لتنظيف الدجاج 1/2
- كوب دقيق 1/2

: ولعمل الصوص نحتاج المكونات التالية

- ملاعق كبيرة من الكاتشب 4
- ملاعق كبيرة من صوص الصويا 4
- كوب ماء فاتر 1
- ملعقة كبيرة من مسحوق النشا 1

- ملعقة صغيرة سكر 1
- ملعقة صغيرة خل 1

طريقة دجاج كانتون

1. توضع قطع الدجاج المقطعة في منقوع مكون من زيت والملح فترة من الزمن لضمان الليمون الزيتون و نظافة الدجاج.
2. بعد غسل الدجاج جيدا يغطس في خليط من الدقيق المبهز بالملح وبهارات الدجاج والبأيريكافلفل الأسود حتى يغطي تماما.
3. في زيت جامي غزير تقلى على نار عالية لمدة ثلاث دقائق ثم نخفض الحرارة حتى النضج وتحول اللون إلى ذهبي.
4. في مقلاة عميقة نضع قليل من الزيت يقلب فيهم كل مكونات الخضروات لمدة خمس دقائق ، ثم يضاف لها الدجاج ويمزجان جيدا.
5. يضاف مكونات الصوص في نفس المقلاة مع كأس من الماء.
6. يضاف أخيرا كوب الماء الذي يحتوي على النشا ثم يقلب حتى يثقل الخليط.
7. يوضع في طبق التقديم ويزين بالبصل أو الليمون أو الكرفس حسب التوافر ويقدم مع الأرز.

دجاج كانتون بالكاجو

مقادير دجاج كانتون بالكاجو

- ملعقة كبيرة من صوص الصويا 1
- ملعقة كبيرة من الخل 1
- ملعقة كبيرة من السكر البني 1
- ملعقة من دقيق الدرة 2
- كاجو كوب 1
- بصلة مقطعة 1
- صدور دجاج 4

- كوب بروكلي 1
- كوب بازلاء 1
- كوب فلفل احمر 1/2
- ملح وفلفل حسب الرغبة

طريقة عمل دجاج كانتون بالكاجو

- 1- الصويا في وعاء عميق يخلط ملعقة كبيرة من صوص-1 والحل، وتصل كوب من عصير البرتقال وملعقة كبيرة من السكر البني مع ملعقتين من دقيق الذرة حتى التجانس
- 2- في مقلاة عميقة وواسعة نضع الزيت حتى يسخن ثم يقلى الكاجو حتى يصبح لونه ذهبيا ونخرجه في طبق جانبي .
- 3- نكرر العملية مع البصل المقطع .
- 4- نفس العملية نكررها مع الدجاج حتى تعير لونه ثم نضيف البروكلي والبازلاء والفلفل الأحمر حتى النضج . ثم يضاف الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة .
- 5- نسكب الصلصة فوق الخليط ونخلطهم جيدا، ثم البصل والكاجو يترك كل ذلك في النار لدقيقتين ثم يوضع في صحن التقديم. ويفضل تقديمه مع الارز والسلطة

طريقة عمل شرائح الدجاج بالصلصة الحارة والحلوة

سنان بطرس :الشيف



: مقادير شرائح الدجاج بالصلصة الحارة والحلوة

بني 4 ملعقة سكر مشوية 1/2 كوب دجاج غ شرائح 500
كبيرة صلصة باربيكيو 3 ملعقة كبيرة صلصة حارة 1/4 كوب
ماء

: طريقة عمل شرائح الدجاج بالصلصة الحارة والحلوة

امزجي السكر، الماء، صلصة الباربيكيو والصلصة الحارة
في قدر على النار، امزجهم جيداً واتركهم لمدة 10 دقائق.
اضيفي شرائح الدجاج وقلّبيها على النار مع المزيج.

اتركيهم لمدة 10 دقائق.
قدميها مع الأرز

3

طريقة عمل دجاج بالكاجو

سنان بطرس: الشيف



مقادير اكلات صينية : دجاج بالكاجو

منزوعة العظم والجلد، دجاج كوب كاجو 300 غ صدور 0.5
مكعبات صغيرة 5 شرائح زنجبيل 0.25 بصلة ، مكعبات
0.75: الصلصة صغيرة حبة فلفل أخضر، مكعبات صغيرة
ملعقة صغيرة صلصة الصويا 0.5 ملعقة كبيرة صلصة
0.25 سكر أو 3 ملعقة كبيرة ماء 0.5 ملعقة صغيرة
ملعقة صغيرة زيت سمسم ملح و فلفل

طريقة عمل اكلات صينية : دجاج بالكاجو

- 1- امزجي مكونات الصلصة و اتركها جانباً.
- 2- زيت - حمّي مقلاة كبيرة و ضعي فيها ملعقة من اقلي فيها الدجاج حتى يتحول لونه للأبيض. انتشليه من الزيت.
- 3- ضعي ملعقة أخرى من زيت الطعام في المقلاة و أضيفي الزنجبيل و الفلفل و البصل، اقليهم لمدة 10 دقائق ثم أضيفي مكعبات الدجاج.
- 4- أضيفي الكاجو و قلبّي، أضيفي الصلصة المجهزة و قلبّي جيداً ثم أضيفي الملح و الفلفل. تُقدّم ساخنة.

طريقة عمل دجاج حلو و حامض في الفرن

سنان بطرس: لشيف



مقادير اكلات صينية: دجاج حلو وحامض في الفرن

ك صدور دجاج منزوعة العظم والجلد، مقطعة 0.5
مكعبات ملح وفلفل 0.5 كوب نشاء ذرة بيضتنا مخفوقتان 0.25
التتبيلة 0.75 كوب سكر 0.5 كوب خل تفاح 0.25 زيت كوب
صويا 0.5 ملعقة صغيرة صلصة كوب كاتشاب ملعقة كبيرة
ثوم مطحون

طريقة عمل اكلات صينية: دجاج حلو وحامض في الفرن

حمي الفرن على 185 درجة مئوية. 1-
التتبيلة:

1- ضعي كل المكونات في وعاء واخفيقهم جيّدًا، اتركهم
جانبًا.

أضيفي ،والفلفل 2- في وعاء كبير، تبلي الدجاج بالملح
نشاء الذرة، اخلطيهم معًا.

3- اغمسي كل قطعة دجاج في البيض المخفوق.

4- ضعي مقلاة على النار وفيها الزيت، اقلي كل قطعة فرخ
لمدة 2 دقيقة، حتى تحصل على لون ذهبي جميل.

مدهونة بالزيت، أضيفي الدجاج في صينية بالفرن 5- ضعي
عليه تتبيلة الحلو والحامض،

6- ادخليها الفرن لمدة 55 دقيقة، مع التقليب كل 15 دقيقة.
تؤكل ساخنة.

طريقة عمل قطع الدجاج بالسّمسم

سنان بطرس : الشيف



: بالسّمسم الدجاج مقادير قطع

كيلو صدور دجاج، قطع صغيرة 1/2 ملعقة صغيرة ملح 1/2 1
ملعقة صغيرة فلفل 3 ملعقة كبيرة طحين 2 ملعقة كبيرة زيت

مفروم 1 ملعقة ثوم فص 2 زيت زيتون سمسم 1 ملعقة كبيرة
كبيرة صلصة صويا 1 ملعقة كبيرة سكر بني 1 ملعقة كبيرة
خل 1/2 كوب مرق دجاج 3 ملعقة كبيرة سمسم محمص

: طريقة عمل قطع الدجاج بالسمسم

حمّي الفرن على 200 درجة مئوية.

امزجي مرق الدجاج، السكر البني، 1 ملعقة كبيرة زيت
سمسم، الثوم، صلصة الصويا والخل، قلّبي المزيج واتركيه
جانباً.

حمّي مقلاة كبيرة مخصصة للفرن على نار عالية.

تبلي قطع الدجاج بالملح، الفلفل والطحين.

ضعي زيت الزيتون و 1 ملعقة كبيرة زيت سمسم في المقلاة.
اضيفي الدجاج وقلّبيه لمدة 3 دقائق حتى يصبح لونه ذهبياً.
اضيفي مزيج المرق وقلّبي جيداً، ثم ارفعي المقلاة من على
النار.

ضعي المقلاة في الفرن لمدة 20 دقيقة.

اخرجيها من الفرن واضيفي السمسم وقلّبيها.

قدميها مع الخضروات والأرز.

طريقة عمل الدجاج بصلصة العسل

سنان بطرس :لشيف



: مقادير الدجاج بصلصة العسل

ربع كوب صلصة عسل ملعقة كبيرة سكر بني 2 ملعقة كبيرة
ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور 2 ملعقة صغيرة ثوم 2 الصويا
مفروم 2 ملعقة كبيرة صلصة حارة نصف ملعقة صغيرة
ملح نصف ملعقة صغيرة فلفل 2 صدور دجاج مخلية من
العظم، مقطعة إلى شرائح ملعقة كبيرة زيت

: طريقة عمل الدجاج بصلصة العسل

امزجي السكر مع العسل، صلصة الصويا، الزنجبيل، الثوم
والصلصة الحارة في وعاء صغير.

تبلي الدجاج بالملح والفلفل.

حمي الزيت في قدر متوسط، اقلي الدجاج لمدة دقيقة على
كل جهة.

اسكبي مزيج العسل فوق الدجاج وقلبي ثم اتركهم على
النار لمدة 10 دقائق.

قدميها على الفور.

طريقة عمل دجاج بالعسل

عماد عراوى :الشيف



مكونات دجاج بالعسل
تتبيلة الدجاج لصلصة الدجاج
صدر دجاج
ملعقة طعام بصل مفروم ناعم
ملعقة طعام زيت السمسم 2
قطعة زنجبيل مفروم 2
رشة زنجبيل

ملعقة طعام زيت السمسم 2

رشة ملح

ملاعق طعام صويا قليلة الدسم 4

رشة بابريكا

نصف كوب ماء فاتر

رشة ثوم بودر

ملعقة طعام عسل 4

ملعقة طعام نشاء

رشة ثوم بودرة

رشة ملح

رشة بابريكا

رشة زنجبيل

رشة سمسم

ربع كوب مرقة دجاج

طريقة عمل دجاج بالعسل

في البداية ضعي زيت السمسم في مقلاة وقومي برش ملح وبابريكا وثوم بودرة علي الدجاج ثم ضعيه علي الزيت وقومي بتغطية المقلاه وارتركيهم علي نار هادئة .

وبالنسبة للصلصة أفرمي الزنجبيل وضعي زيت السمسم في
مقلاة أخرى وضعي بها البصل مع الزنجبيل ثم الصويا
وخففي بالماء
ثم ضعي العسل والنشاء المذوب في الماء وقلبي جيدا
وبعد ذلك أضيفي ثوم بودرة وزنجبيل ورشة ملح قليلة
واتركيهما يغلوان
و أضيفي مرقة الدجاج بكمية قليلة علي الدجاج
و ضعي صدر الدجاج في الصلصة ثم قدميها في طبق
التقديم وزينيها بالسمسم والبصل

8

طريقة عمل أجنحة دجاج بصلصة الصويا

سنان بطرس :لشيف



مقادير اكلات صينية : أجنحة دجاج بصلصة الصويا

ليمونةملعقة كبيرة زنجبيل مبشورملعقتان دجاج أجنحة 8
كبيرات زيتملعقة صغيرة سكر بنيالتتبيلة 2/1:1 ملعقة
صويافلل أبيض 3/1 ملعقة كبية مرق صلصة كبيرة
دجاجالتتبيلة 2: ملح 4/3 ملعقة كبيرة نشاء بطاطس 4/1
كوب مرق دجاج 2/1 كوب ماء

طريقة عمل اكلات صينية : أجنحة دجاج بصلصة الصويا

1-0- اعصري الليمونة، ثم انقعها في الماء لمدة 5 دقائق.
قشري الليمونة.

2- ضعي أجنحة الدجاج في ماء مغلي لمدة 20 ثانية

وانتشليها. امزجها في التتبيلة 1 لمدة 30 دقيقة. امزج
مقادير التتبيلة 2 في وعاء.

3- ضعي ملعقتين من الزيت في مقلاة على نار هادئة، اقلي
الزنجبيل، ثم أضيفي أجنحة الدجاج،

4- أضيفي عصير الليمون والتتبيلة 2. اطيها على نار
البنّي وقلّبيه السكر متوسطة حتى تستوي الأجنحة. أضيفي
حتى يذوب. يُزيّن بشرائح الليمون