

燒豬講求「擺皮」

燒豬講技巧，「擺皮」要一流。

往日燒豬甚講技巧，由師傅用大叉叉着來燒的為最佳。通常，一隻光豬，剖開之後，要將其中部份瘦肉切出，然後刮毛，再用噴火槍將毛頭燒去，跟着把豬洗乾淨，用醬料醃之。醬料乃師傅秘製，各師各法，但通常用料都是葱頭、南乳、麵豉、白糖、鹽、燒酒等。

光豬塗上醬料後，醃上兩小時，再由師傅用叉挑起，將豬安置得四平八穩，在炭爐上一邊燒一邊轉動，以便燒烤時各處都可受到平均的熱度。燒時再塗上

白醋、燒酒、麥芽糖、浙醋等，一些師傅更加上花紅粉，使豬身通紅，金光閃閃，煞是好看。

不過，持叉燒豬，很是吃力，後來便有採用大型炭爐，一爐可掛四至五頭豬，屬「大量生產」法。

爐燒過程，亦相當複雜，首先將光豬用慢火焙，半小時過後，待豬皮乾了，將豬從爐中拿出，用長鐵針將豬遍體插勻，令豬皮插鬆，使其容易燒熟。

跟着再把豬放回爐中，將火加猛，每半小時加炭一次，直至燒熟為止。在燒的過程中，最重要一個步驟就是「擺皮」，將豬不停變換位置，使到豬皮受

着不同溫度的火烤着，若師傅功夫了得，可令表皮產生很多像芝蔴般小的泡，稱之為「芝蔴皮」，吃起來相當鬆化。所以「擺皮」乃最後關頭，差不多決定燒豬是否燒得靚，而燒得「芝蔴皮」的師傅是非常吃香，多被大酒家出重金聘請。

一個師傅全神貫注花三個小時，才燒出一隻靚燒豬，尤其大酒家師傅，往往每天只燒兩隻豬，售完即止，這樣才顯得其出品珍貴，絕不粗製濫造也。

話說香江

