

大院子雞膳料理 寵愛獨享主義

陳竣彥 用料講究 最超值迷你土雞鍋

圖、文／洪詩茵



陳竣彥先生與妻子一同打造大院子。

本業為土雞批發商「山中奇雞」的大院子雞膳料理老闆陳竣彥先生，因為有感於城市人要吃土雞一定要往山上跑，而且一個人通常吃不完一整隻土雞，就以「個人獨享」為主題開設餐廳。大院子使用的土雞都是自家契作的黑毛

羽土雞，貨源、價格穩定，且堅持使用肉質比較鮮嫩的母雞，土雞鍋價位介於一二〇到二〇〇元之間，讓顧客可以用最超值的價位享用土雞料理！

由於老闆本身是饕客，對吃食非常講究，在食材、調料上完全不惜成本，

麻油雞使用手工釀造的純麻油，每公升成本高出五、六倍；醉雞使用陳紹與花雕取代米酒，蜜汁雞以麥芽取代冰糖，大蒜堅持使用雲林四湖的精選大蒜……，老闆對料理的堅持不勝枚舉，每一道料理都要試菜半個月以上，更以「限量」控制品質，請廚師每天酌量處理食材、調料，確保每道料理端上桌都是最剛好的狀態。

為了讓客人吃到最新鮮的料理，大院子的料理採「現點現煮」，包括土雞鍋，陳老闆表示：「我們堅持每天以雞骨與四種蔬菜熬煮湯頭，將高湯溫度控制在六十度，以期讓顧客在最短的時間內享用到現點現煮的土雞鍋。」而當天沒有使用完的高湯，陳老闆也會堅持倒掉，做生意講究誠信，因為本身從事雞肉批發，他願意壓低成本，回饋顧客新鮮與衛生。

成本，回饋顧客新鮮與衛生。

超值美味

雞膳料理統一採部分雞腿肉搭配瘦肉，讓喜愛各種肉質的饕客都能獲得滿足！

◎ 麻油雞／使用純釀造麻油料理，每一口湯頭都帶著濃濃的麻油香氣，餘韻深厚。

◎ 剝皮辣椒蛤蜊雞／蛤蜊在起鍋三十秒前才放，每一顆都碩大飽滿，滿是鮮味！

◎ 花雕雞（湯）／雞肉、高麗菜、芹菜、青椒，以花雕酒提味燉煮，滿是引人垂涎的獨特香氣。

◎ 炒野蓮、薑絲大腸、蜜汁雞、蔥爆牛肉、鹽酥蒜頭雞、花雕雞（乾）、雞油拌飯、油蔥乾麵線／家常菜價位介於 80 到 200 元間，是適合一人享用的價位與分量。



大院子位於高雄市三民區建工路上。