



# 第四篇 屠宰與加工

畜產系／陳明造

## 一、鵝隻之屠宰與分切

### (一)屠前處理

活鵝運到加工廠後，應當有一個待宰的過程，亦即我們所說的繫留。活鵝經收購、運輸，因環境改變及各種緊迫使其精神緊張，體力消耗，抑制或破壞了正常的生理機能，因之，抵抗力降低血液循環失常，表皮易充血，肌肉內所含的乳酸量增加，這時屠宰將會影響屠體和鵝肉的品質。

1. 檢疫：活鵝運達後，繫留期間應由獸醫人員進行屠前檢查，如發現有病鵝應及時剔除隔離飼養，並進行診斷和治療或撲殺燒燬以防疫情擴散。

2. 充分休息：活鵝運輸到達後，應有充分休息，一般為12—24小時，以消除疲勞，使生理機能和血液循環逐步恢復正常，肌肉中的乳酸水準降低，以利屠宰時充分放血，確保鵝肉的品質。繫留時應防止劇烈運動，過度擁擠、恐嚇、抽打、滑跌、爭啄、打鬥，以減少各種緊迫對鵝肉品質的影響。

3. 禁食：屠宰前應進行12~24小時的禁食。禁食的時間與所飼養的飼料性質有關。如青飼料則禁食幾小時後即可完全消化；如為混合飼料(穀物)則一般禁食9~14小時。禁食能促進排出糞便減少胃腸道中的內容物，以便屠宰時易於拉除腸管。並且暫時的飢餓可促進蛋白質、脂肪、醣類的分解代謝，有利肌肉的成熟改善風味。禁食期間每隔3小時掃除一次糞便，

並緩緩哄趕鵝群，促進鵝隻排泄。繫留場應為水泥地面，不宜有泥土、砂石、雜草，以防鵝隻飢餓時啄食。

4. 給水：在禁食期間必須充分給水。水槽長度或飲水器的數量要充足，以防搶著飲水而引起擠壓。飲水可保持鵝隻正常的生理機能，降低血液粘度，便於充分放血。到宰前3小時左右要停止飲水，以免腸胃內含水分過多，屠宰時流出造成污染。

5. 噴水：鵝隻在屠宰前應進行噴洒清洗，使鵝體表污物清潔，改善操作衛生條件，減少屠後對屠體的污染。同時也可使鵝隻精神舒暢，促進血流循環以利放血完全。

### (二)屠宰作業

目前鵝隻的屠宰不像肉雞和肉鴨設有專門的屠宰場，因其體形、重量、數量之因素，因此均以家庭式人工屠宰。屠宰場地衛生均須加強改善，以使鵝隻能在良好的衛生條件下屠宰而得到良好的鵝肉品質。肉鵝的屠宰一般分人工屠宰和機械化屠宰，前者為小型屠宰場後者則為集中，大中型的屠宰場。人工屠宰的程序包括割喉→放血→燙毛→拔羽→清洗→開腔→去內臟→清洗→冷卻→包裝冷藏。機械化屠宰的程序包括吊掛→割喉(刺殺)→放血→燙毛→脫毛→裹蜡→脫蜡→拔細毛→開肛→拉腸→清洗腔膛→去頭→切腳→分級→冷卻包裝→冷藏。不論那種方式屠宰均應注意屠宰衛生。其操作要點如下：

1. 宰殺：因加工習慣和鵝產品利用目的

不同，因此宰殺的方法也有差異，常用的方法有二：

(1)頭部宰殺法—又叫切斷三管宰殺法，即在靠鵝頭附近的頸部下方先拔去一些羽毛，再用刀橫切斷頸部的血管，氣管和食管。宰殺時要注意把頸部二側的血管都切斷，否則放血會受影響。刀口不宜過大以免易造更大的細菌污染，影響屠體品質。一般家庭式的屠宰均採用此法。

(2)口腔刺殺法—先將鵝隻倒掛起來，用左手板開鵝的上下喙，右手持刀將刀尖刺入口腔至頸部第2頸椎骨處，割斷頸靜脈與橋狀靜脈連接處，接著抽回刀將刀尖順上頰裂縫與鵝頭成30°角插入，在鵝眼的內側斜刺延腦，破壞羽毛肌的神經中樞，使羽毛易於拔除。此法外部沒有傷口，屠體外觀好看不易污染，放血也較充分。中大型屠宰場常採用此法。

2.放血：一般放血時間為3—5分鐘，要求充分放血。時間過短，放血不良常會使屠體色澤不良；時間太長則造成僵直後較難拔羽。為便於放血鵝在宰殺後要將鵝舌從嘴內擠出向上扭轉拉出嵌在嘴角外面。

3.燙毛：放血後滴乾血後應立即浸燙，否則待屍冷後因毛孔收縮會影響脫毛。燙毛水溫宜在65～68℃，老鵝宜高，浸燙時間一般控制在30秒至1分鐘。浸燙時必須上下左右翻動，使鵝體完全浸濕，受熱均勻。浸燙水溫不能過高，時間不宜過長，否則毛絨卷曲抽縮色澤變劣；表皮的肌肉蛋白凝固，皮的韌性減小，脫毛時易破損，脂肪溶解，自毛孔滲出，表皮呈暗灰色，影響肉質。一般當鵝頭部和腹部的毛易被拔下時即浸燙時間剛好即可脫毛。

4.拔羽：燙毛到達適當時間應立即拔羽。拔羽的方法有二種：

(1)手工拔毛：按羽毛分布區域和生長特點，用不同方法，依一定順序拔毛、翅

羽片長根深，要先拔除，並剔去喙殼與腳皮。然後依順序拔除不同部位的毛：右翅帶肩羽，左翅去背毛，順拔胸，倒搓頸，最後拔尾羽毛。背毛皮緊不易破皮，可以推脫。腹部鬆軟活動性大，宜用手拔除。尾羽根深而硬，尾部又富有脂肪，易破皮，要分別從細拔不宜過分用力。頸皮易滑動，最易破皮，用手指逆毛倒搓。

(2)機械拔羽(脫毛)：機械拔毛是在脫毛機內通過相對排列的橡皮指棒高速旋轉揉搓，完成脫毛的作業。機械脫毛的效率比手工高，但脫毛率約95%，剩餘的細毛仍須用人工拔除。有些屠宰場使用松香滲入11%油脂加熱融化，將鵝體浸入其中，裹蜡後立即取出放入冷水中約數秒鐘使松香凝固成膠膜，待外表不粘時取出剝除絨毛隨之拔除。製備脫毛膠時，松香先加熱到200～230℃，充分攪拌並置於保溫槽中保持120～150℃備用。拔毛時不可將鵝頭浸入脫毛膠中以防松香侵入鵝口，鼻中影響食用。拔毛後應將松香去除乾淨不可殘留。現在多用蜡代替松香作為脫毛膠的原料。

5.開膛或開肛拔除內臟：依產品種類、目的有的沿著屠體胸骨後，至肛門的正中線切開腹腔，扒開胸腔，將體腔中全部內臟(包括肺)取出以便烹調之用。而有的僅在肛門四周剪開拉拔腸管、食道、將內臟全部掏出(肺除外)，或者在翅下屠體側部開一切口將內臟全部挖出。此種鵝體可供加工鹽水鵝烤鵝及燒鵝等原料用。

6.整形冷卻包裝：將開膛或拔除內臟後的光鵝沖洗乾淨，冷卻滴乾，並包裝。應立即將屠體冷卻至1～4℃。屠殺后將光鵝吊掛在鉤鏈上冷卻，冷卻通常採用送風式將體溫降低，室內控制在0～4℃，相對溫度為75～84%，當屠體溫度降至8℃以下時，冷卻階段即告結束。此種產品可稱為

冷卻肉。其失重為0.5~1.2%。如欲使屠體溫度快速降低可利用碎冰加水冷卻使鵝體與冰水接觸降溫較快，但污染會較高，而不易失重。

7. 冷凍：依冷藏的時間長短而定，如欲貯存較久則可將預冷後的鵝體置於-30℃或-40℃以下的冷凍庫進行冷凍，待冷凍完成再將冷凍鵝移至-18℃以下冷藏備用。

### (三)肉鵝屠體分切：

鵝隻體軀大，販售時不方便，且消費者除有特別節慶外，因體重大，因此，很少會購買全鵝屠體食用。於是鵝肉的消費均仰賴鵝肉攤或店專賣，消費者要吃鵝肉均需到鵝肉店購置部分肉，因價格昂貴於是消費量均受限制，故如要促進鵝肉的消費實有分切及做成小包裝的必要，使嗜好鵝肉的消費者可以購買回家自己調理或購買已調理好的分切鵝肉回家享用。

肉鵝屠體的分切：將冷卻後的屠體可依市場需求分切成各部位如爪、翅、頭頸、胸肉、腿肉、半屠體、四分屠體，及全鵝等分別包裝，並冷卻或冷凍供售。(表一)

## 二、鵝肉的新鮮度檢查

### (一)感官檢查：

鵝肉新鮮度的感官檢查主要依賴人的

感覺進行檢查，方法簡單易行，較適合現場初步檢查，其結果可供客觀檢查的指標。其標準如下(表二)：

### (二)客觀的檢查：

包括微生物學的檢查(總生菌數)，酸鹼度(pH值)，揮發性鹽基態氮，TBA值等之檢查，有關檢查的方法可參考其他肉品品質檢查有關的書籍。

### (三)活鵝屠宰與死鵝屠宰之鵝肉鑑別

(表三)。

## 三、加工

### 鵝肉扁

材料：肉鵝、白醬油、甜醬、薑

- 作法：①先將鵝屠體由背部軟骨處剖開，去除內臟之後，用架子架開，以免下水煮時鵝肉爆開。
- ②等水煮滾時，在鵝體大腿及背部戳洞刺個三四十下，使入味。
- ③先將水煮滾再將鵝肉下鍋，煮到用鋼針插入厚的部位，沒有血水流出時，馬上關火，蓋上鍋蓋燜上十五分鐘翻面再燜上十五分鐘即可撈起。
- ④待起鍋立刻以冷水沖，沖到涼透再以白醬油加熱的汁淋上，切片上供食。

表一、不同年齡肉鵝屠體各部位所占比例(以冷卻屠體重計算)

週齡	隻數	腳%	頭%	頸%	全內臟%	剩餘屠體%	去內臟後的屠體重%	廢棄物%	翅尖%
8	12	3.6	5.8	4.4	7.6	65.2	77.3	22.9	1.7
10	24	3.6	6.4	4.4	6.5	68.5	79.4	20.4	1.6
12	18	3.4	6.3	4.1	6.7	68.1	78.9	21.0	1.5
13	33	3.3	6.6	3.8	6.7	68.4	78.6	21.4	1.5
14	38	3.2	6.4	3.9	6.3	68.1	78.4	21.6	1.4
19	13	2.7	6.1	3.5	5.5	69.5	78.5	21.6	1.3

表二、鵝肉新鮮度等級標準

	一 級	二 級	變 質
色澤	皮膚有光澤，因品種不同呈淡黃色，乳白色或淡紅色，肌肉切面有光澤。	皮膚無光澤，肌肉切面有光澤。	體表無光澤，局部發綠。
粘度	外表稍濕潤不粘手。	外表乾燥或粘手，肌肉切面濕潤。	外表乾燥或粘手，新切面發粘。
彈性	肌肉有彈性，指壓凹陷不明顯，且立即恢復	肌肉彈性差，指壓後凹陷恢復慢。	肌肉軟化指壓後的凹陷不能恢復，有明顯的痕跡。
氣味	具有鵝肉固有的氣味。	有輕度異味。	體表或腹腔有不快味或異味。
煮沸後肉湯	透明澄清，脂肪聚集於表面，具特有香味。	稍有混濁，脂肪是小滴浮在表面，香味差，而無脂肪變質等異味。	混濁，發泡，脂肪滴小，有腥臭味。

表三、活鵝屠宰與死鵝屠宰之鵝肉鑑別

項 目	活鵝屠宰之鵝肉	死鵝屠宰後之鵝肉
放血及肌肉色澤	放血良好，肌肉切面不平整，呈鮮紅色。	放血不良，肌肉切面平整，呈暗紅色。
皮 膚	表面乾燥緊縮，常帶微紅色。	表面粗糙，暗紅色，有青紫色死斑。
脂 肪	乳白色或淡黃色。	暗紅色。
肌 肉	切面乾燥，有光澤肌肉有彈性，呈玫瑰紅，胸肉為白中帶微紅。	切面不乾燥，色暗紅，缺乏彈性。

資料來源：曹霄(1991)：鵝的養殖及加工。江蘇科學技術出版社，中國

⑤若喜煙燻者可用砂糖煙燻，待冒  
出黃煙時即可將鵝肉起鍋經沖水  
過程即成。

食用時可沾甜醬，薑絲或九層塔吃。

### 深井燒鵝

材料：鵝 1 隻約 3.2 公斤

上皮料：白醋 5% (約 160 克)

浙醋、麥芽糖各 40 克

醃 料：糖 3 茶匙

食鹽(細) 2 茶匙

八角 4 粒，

薑、蒜各適量，

五香粉少許

- 作法：1. 將鵝屠體洗淨，去腳，從尾部取出肺和喉頭。
2. 將醃料從尾部放入並放入二根青蔥和二片薑再用尾針縫好，調好上皮料備用。
3. 用滾水澆透鵝身，塗勻上皮料。
4. 用手鉤把鵝身鉤起，風乾後放入預熱之烤爐用旺火燒烤約 40 分鐘，期間不時將鵝轉動使受熱均勻。
5. 取出冷卻或即可供食。

### 南京鹽水鵝

材料：光鵝 2 公斤重(切去腳爪，翅膀第 2 關節以下之小翅，切開肛門口取出內臟)

食鹽(炒過)	5%
八角(炒過)	0.025%
生薑	2-3 片(每隻)
八角	2 粒(每隻)
蔥	1-2 根(每隻)

- 作法：1. 醃漬：先將炒過的一部分食鹽和八角自肛門開口處裝入體腔內，然後將鵝放在工作台上反覆翻動使食鹽均勻分佈體腔。
2. 再利用剩餘食鹽在鵝體外塗擦，其中兩條大腿，胸部兩旁肌肉，頸部刀口，肛門和口腔都須用鹽擦透。
3. 在大腿上擦鹽時要將腿肌肉由下向上推使肌肉與骨脫離，便於鹽分滲入。然後堆積醃漬 2~4 小時。
4. 鵝體醃漬後將內部血水排出。
5. 整形用鉤子吊起，用開水潑燙體表，使肌肉和外皮繃緊，外形飽滿在風口處瀝乾。

6. 水煮：(1)先將水加蔥、薑、八角、煮沸、停火，再將鵝體放入鍋內開水由肛門開口很快進入體腔內，水溫下降。(2)提出鵝腿，倒出腔內的湯水後再放入鍋中，並在鍋中加入占總分量的 1/6 冷水，使體內外水溫一致。(3)將鵝體壓入液面，燜煮 20 分鐘左右，加熱至鍋中出現氣泡似開未開時即停火，鍋中水溫約 85℃。(4)再提起鵝腿倒出體腔內湯水後再放入鍋中，再蓋上蓋加熱 20 分鐘中左右，到似開非開時再停火。(5)再提鵝，倒湯，入鍋，停火燜煮 5~10 分鐘即可起鍋。

#### 注意事項：

在燜煮過程中一定要控制水不能開，溫度始終維持在 85℃ 左右，否則肉中脂肪融化外溢，肉質變老。起鍋後先冷卻再切塊加煮鵝的滷汁上桌，如熱時切塊則肉汁容易流失，切塊不成形。

### 蒸鵝

材料：光鵝 1 隻(重約 2.56 公斤)，荔甫芋 1 斤(約 640 克)，蔥 2 條，老抽 1 湯匙，冬菇 1 ½ 兩(約 60 克)。

滷味料：磨豉、南乳各 1 湯匙，蒜茸 1 ½ 湯匙，薑茸、酒、老抽各 2 茶匙，糖 1 茶匙。

- 作法：①冬菇浸軟去蒂，用酒 2 茶匙，糖 1 茶匙拌勻。
- ②鵝洗淨抹乾，加鹽 1 茶匙，調味料的 1/3，塗勻鵝腹，放入冬菇、蔥，用鐵針縫口。
- ③用老抽搽勻鵝皮，炸至微黃，把餘下的調味料加鹽 2 茶匙，塗勻鵝皮。
- ④芋頭去皮，切開、用油炸黃。

- ⑤鵝與芋頭同放盆中蒸熟，約2½小時，芋頭熟後，可提早取出。
- ⑥芋頭切件鋪底，鵝斬件放面，放上冬菇，澆上原汁即成。

### 鉢仔鵝

材料：光鵝1隻，(重約3.2公斤)，荔浦芋1個(重約1½斤，即960克)，蔥白3條，薑1兩(約40克)，蒜茸1湯匙，湯1½杯。

調味料：南乳、柱侯醬、麻醬共6兩(約240克)，鹽3茶匙，糖1湯匙，酒1湯匙。

- 作法：①薑去皮洗淨，原塊拍爛。
- ②荔芋連皮，原個加水煲燉，去皮切件待用。
  - ③光鵝去腳去肺洗淨，斬去翼尖。
  - ④光鵝用老抽1湯匙塗勻，放入沸油中炸過，撈出瀝乾油分，蔥白、薑塊、蒜茸及調味料放入鵝腹內。
  - ⑤光鵝放於碟中，鵝胸向上，隔水蒸熟，斬件分別放入瓦內，荔芋墊底，原汁去薑蔥，加湯煮沸埋生粉芡澆上。

### 甑鵝

材料：鵝重約3.0公斤  
老抽醬油適量

醃料：磨豉醬、細鹽各1湯匙  
蔗糖2湯匙  
南乳1塊  
蒜茸、玫瑰露酒，五香粉各少許

作法：1.將鵝身洗淨，清除腹腔內臟，再把醃料調勻塗抹在鵝腹腔內，並放入青蔥2根，薑2片，用尾金縫好備用。

- 2.先將水煮滾再把鵝放入煮熟煮到沒有血水流出現然後用老抽上色，最後再蒸煮。或用老抽塗勻鵝身，再放入油鑊內炮至金黃色。
- 3.最後置於蒸籠煮45分鐘即成。

### 醉鵝

材料：鵝腿肉及胸肉、蔥薑

調味料：紹興酒或紅露酒五杯  
冷鵝肉湯5杯  
食鹽7大匙  
肉桂枝、香葉適量

- 作法：①先將鴨肉及胸肉洗淨，再放入煮開的水中去血水。
- ②另放入開水中，加蔥薑煮15分鐘，加入二大匙酒並熄火。
  - ③將鵝腿胸肉撈出，趁熱拌上五大匙鹽。
  - ④將調味料混合，放入鵝腿浸泡四小時。
  - ⑤浸泡後撈出滴乾切塊包裝冷藏。

### 滷水掌翼(滷鵝掌)

材料：鵝掌5對

藥材：八角、桂皮、花椒、沙薑粒、草果、丁香、陳皮各23克

滷汁：清水，生抽各2公升，冰糖320克，細鹽80克，白酒80克

- 作法：1.將鵝掌去清黃衣和毛針，洗淨，放入滾水裡煮熟，煮到沒有血水流出現取出，瀝乾備用。
- 2.將藥材部分傾入乾淨布袋內，約燒20分鐘後放入鵝掌，轉小火滾約10分鐘，撈起斬件，可蘸麻油進食。

## 梅子鵝

材料：光鵝1隻(重約3.2公斤)

調味料：梅子8兩(約320克)，冰糖5兩(約200克)，磨豉4湯匙，蒜茸1½湯匙，蔥白3條，薑1兩(約40克)。

上皮料：老抽1湯匙。

- 作法：①光鵝去腳去肺洗淨，斬去翼尖，塗勻上皮料，放入沸油中炸過。  
②梅子去核，冰糖拍碎；薑去皮洗淨，原塊拍爛。  
③蔥白、薑塊、蒜茸起鑊，放入磨豉及梅子，贊酒爆透，加冰糖兜勻，然後放入鵝肚內。  
④光鵝放於碟中，鵝胸向上，隔水蒸熟，斬件上碟；原汁去薑、蔥，用生粉埋芡澆上。

## 燻鵝

材料：肉用仔鵝(光鵝)皮膚完整。

配料：食鹽 3%  
大油 1%  
花椒 0.05%  
大料 0.05%  
桂皮 0.025%  
小茴香 0.025%  
生薑 0.2%  
砂糖 1%

作法：1.煮胚

- ①將配料放入鍋內清水中煮沸，將鵝胚浸入沸水中15~20分鐘，其中邊燒邊沸7~10分鐘，停火燻煮7~10分鐘。其間把鵝攪動2~3次，以便熱水進入腔內，並撇去浮沫。  
②煮到用鋼針札插入扒出沒有血水流即熟，即撈出，掛空，晾乾

待用。

2.燻煙：

- ①把燻煮鐵架放在鑊中，點猛火將鑊燒紅冒煙，再把晾乾的鵝胚放在燻架上，蓋好鑊蓋燒猛火2~3分鐘，使鵝胚溫度升高，開鑊蓋向鑊中加糖，每隻鵝約50公克，用1/3紅糖，2/3白糖，立即加蓋。並要蓋緊不漏煙。  
②在糖煙中燻2~3分鐘，開蓋取出，趁鵝體熱時，用刷子在鵝全身刷上一層麻油，以提高色澤和香味。

## 南京烤鵝

材料：體重2.5公升以上，屠體切去腳爪，小翅，在右翅下開腔除去全部內臟，用清水洗淨，再放入冷水裡浸泡1小時左右，涼掛瀝乾水分備用。

調味料：糖飴和水按1:5配合作為著色料。  
八角2粒，薑2~3片(每隻)  
蔥結1個

- 作法：1.淋燙：用100℃沸水潑淋晾乾鵝體表，使肌肉和外皮繃緊。  
2.掛色：燙皮後用糖飴水塗抹鵝體表全身，先掛上顏色，放通風處晾乾體表。  
3.填料：用竹管(閉塞)插入鵝肛門，再由切口處向腹內投放另備的調味料。  
4.灌湯：由切口處向體腔內灌入100℃開水70~100毫升，待進爐後在高溫下使這些水急劇氣化，形成“外烤裡煮”以達到外脆裡嫩的效果。  
5.烘烤：鵝胚進入爐中先以180~200℃烤30~40分鐘左右，烤熟。再升溫至240~250℃爆烤

5～10分鐘左右，爆色產生香氣，直到鵝全身呈棗紅色即可出爐。

- 6.冷卻。烤鵝出爐後，先拔去肛門中的竹管，將腹腔內的湯汁收集起來，加少量開水，味精，醬油，食鹽，糖調製熬煮備用。

### 燒烤鵝肝

材料：鵝肝 600 克

醃料：蔗糖 4 湯匙，細鹽，生抽醬油各 1 湯匙，五香粉，花紅粉（紅谷米）各少許，蒜茸、薑茸適量。

海鮮醬，磨豉醬、芝麻醬，玫瑰露酒各 1 茶匙。

- 作法：1.將鵝肝洗淨放入醃料裡拌醃約十分鐘。
- 2.掛上燒針放入預熱過之烤爐中用十火烤約 20 分鐘即成。

### 潮州滷水鵝

材料：鵝 1 隻約 3.2 公斤

調味料：八角、花椒、草果、沙薑粒、丁香、桂皮共約 80 克。

滷汁：清水、生抽醬油各 2.56 公升  
冰糖 600 克、細鹽 160 克、白酒 80 克

- 作法：1.將藥材及香辛料裝入乾淨布袋內，紮緊袋口備用。
- 2.將①和水、醬油、冰糖、細鹽煮滾後，轉小火煮約 15 分鐘關火再放入白酒備用。
  - 3.將鵝屠體洗淨，瀝乾，放入上述滷汁裡煮滾，轉中火煮約 45 分鐘取出靜置冷卻即成。
  - 4.食用時可蘸蒜茸醋。

### 醃鵝肫乾

材料：鮮鵝肫，食鹽，細麻繩

每 100 隻鵝肫用鹽量約 0.75 公斤

作法：1.鵝肫處理

- ①先在鵝肫右面中間，用刀斜形剖開半邊，除去殘留飼料。
- ②刮去肫裡的一層黃皮，用清水洗淨內外，用手指抹去肫內污液，必要時加少許鹽揉擦，以除去酸臭餘物。

- 2.用食鹽醃漬鵝肫經 12～24 小時，取出用清水洗淨附在肫上的污物。

- 3.用細麻繩在肫邊穿串起來每 10 只 1 串，在日光下晒乾，一般約需 3～4 天。約 7 成乾時，取下整形。

- 4.把鵝肫放在桌上，右手掌後部放在肫上，用刀壓扁搓揉 2～3 次，使兩塊較高的肌肉壓成扁形，如此較易乾燥。

- 5.風乾包裝如此可保存半年。

食用前先將鵝肫乾用冷水浸泡，使其回軟，並清洗乾淨，然後放在冷水中煮沸，再用微火燜煮 1 小時即可起鍋，冷後切成薄片入盤供食。

### 西式烤鵝

一、填塞和捆綁

- 1.填塞叉骨（胸）和體腔（填料如三）。將頸皮拉附至背部並以小鋼針固定。將翅膀平放在胸部二側。

- 2.利用 4 至 5 支小鋼針水平穿過腹腔開口處。然後用綿繩，如繫鞋帶般穿綁小鋼針由中間穿過頂端之小鋼針，將剩餘綿繩綁在棒棒腿末端，並稍拉緊使棒棒腿向鵝體。最後將綁剩下的繩子繞著穿在尾部上



方的小鋼針。如果棒棒腿末端未能到達尾部，則將繩子在兩棒棒腿間綁緊。

## 二、烘烤

1. 填塞後立即烘烤，將捆綁好的鵝體胸部向下，放在未蓋的淺盤上安置支架上。放在 163℃ 之烤爐中以文火烘乾。不可加水或油脂，不要潤以油脂。

2. 烘烤時，應將溶化流出的油脂集中在盤中時，應將它取出放置在其他容器中，以防油脂過度色化或褐化，而保持淺淡色，以供其他調理用。當烤至 $\frac{2}{3}$ 熟度時，將鵝體翻轉使胸部向上而烤熟。

3. 熟度試驗，將棒棒腿上下移動。關節應易扭轉開，且棒棒腿肉應感覺很軟。

### 烘烤時間長短參考下表

鵝 重	烤箱溫度(慢烤爐)	時 間 (小時)
1.8~2.7公斤	163℃	2~3
2.7~3.6公斤	163℃	3~3 $\frac{1}{2}$
3.6~4.4公斤	163℃	3 $\frac{1}{2}$ ~3 $\frac{3}{4}$
4.4~5.3公斤	163℃	3 $\frac{3}{4}$ ~4 $\frac{1}{4}$
5.3~6.2公斤	163℃	4 $\frac{1}{4}$ ~4 $\frac{3}{4}$

## 三、填料

- 3 湯匙乳酪或瑪加琳(人造乳油)
- 2 湯匙切碎洋蔥(先用油炒一下)
- $\frac{1}{2}$  茶匙食鹽
- 1  $\frac{1}{2}$  杯芹菜， $\frac{1}{4}$  吋角
- 3 杯乾麵包， $\frac{1}{4}$  吋立方塊
- 1  $\frac{1}{2}$  杯切碎蘋果
- 1  $\frac{1}{2}$  杯未煮李子肉(約 225 ~ 338 克)
- 3 湯匙檸檬汁

### 鵝肝醬的製造

目前台灣一般鵝肝均賤價出售，實在可惜，如能夠把它加工成爲營養可口的鵝肝醬將可提高其利用價值增加經濟效益。本省有關鵝肝醬的加工品尚未有人開發，

其發展尚有空間，因此在此僅參考法國，丹麥及大陸有關鵝肝醬的作法提供有意試做者的參考。

一般鵝肝醬的加工程度包括，肝的清洗去除筋腱，切塊混合食鹽，糖，酒等醃料鹽漬，預煮，冷卻，絞切，加入豬背脂，然後乳化，裝罐，真空封口，滅菌，冷卻貯存。試用配方：肥肝 30%，豬背脂 30%，大豆蛋白 30%，全蛋 4%，澱粉 3%，乳化劑與香辛料適量。另外，在調製時加入冰水約 30%。

### 參考文獻：

- 文 風(1989)：鴨，飲食天地出版社，香港
- 羅育忠(1990)：香港燒滷。飲食天地出版社，香港
- 曹 霄(1991)：鵝的養殖及加工。江蘇科學技術出版社，中國
- Grow, Oscar(1972)：Modern Waterfowl Management and Breeding Guide. FF. 175. American Bantam Association. U.S.A.

過去養鵝是屬於家庭副業，規模很小，因鵝肉具有特殊風味，喜好的消費者日益增多，加上鵝隻生長快速，設備投資不大，因此，近幾年來飼養的數量逐年增加，而在此方面的資料不多，爲提供飼養及加工者的參考特編寫這本小冊，因時間匆促內容難免有誤，故請諸位先進不吝指正。本小冊分爲三篇：

- 一鵝的解剖生理
- 二飼養管理篇
- 三鵝之疾病
- 四屠宰與加工篇

推廣教授／陳明造 謹誌

83年5月