

鴨肉加工

中興大學畜產係／陳明造

北平烤鴨

北平烤鴨有明爐及燜爐之分，經過填飼的鴨子，大則六、七斤重，鴨子肥腴，正是宰殺時候，經過水燙、去毛、吹氣、開膛、掛鉤、上色、烤、切便是一道，但個中功夫則有賴師父的手藝了。更有人發明了一最簡便的烤鴨方法，其步驟如下：

- 1.以熱水將鴨內外燙洗乾淨後擦乾。
- 2.鴨身內外塗糖汽水使易金黃。
- 3.再塗灑一層。
- 4.掛乾（24小時）或以電扇吹，使皮乾皺。
- 5.放入烤箱架上。
- 6.375度火正反面皆烤30分鐘即可。

（一）材料

鴨（約2斤）1隻、麥芽糖1匙、醋1小匙、醬油5匙、玉米粉1匙、蔥、薑少許、荷葉餅、生蔥白

（二）做法

- 1.鍋子內放水，蔥薑煮開，放入鴨子以後煮20分鐘，再翻面煮20分鐘，撈起瀝乾。
- 2.醬油、玉米粉、醋、麥芽糖調和，塗於鴨皮上。
- 3.鴨子倒吊放置一天。
- 4.烤箱加熱至191°C，烤40分鐘即可。

南京板鴨

南京板鴨則因漂血、瀝乾後的鴨子用板壓成板狀而名。製作板鴨時需將血水完全壓出，讓鹽分透入，方能久放。煮時，待水沸後，立刻改用文火煮20分鐘；水可再加適量的蔥、薑及八角，加強板鴨肉芳香。

南京板鴨

（一）材料

光鴨1隻、八角、花椒各5錢、酒半杯、硝石水1匙（或鴨重的0.01%之亞硝酸鈉）、鹽4兩、糖2兩、味素1兩、胡椒少許

（二）做法

- 1.鴨由胸部剖開，並剪斷兩邊之第一、二肋骨以便壓平。
- 2.鹽、花椒、八角烤香後待冷，拌其他調味料，均勻塗抹於鴨身。
- 3.鴨放入盤或缸中，上墊竹篩或塑布，並用重石壓住，在冷藏庫中放4日。
- 4.取出洗去表面之調味料，漂去血水。
- 5.在烈日下掛曬數日，或在40度左右風箱中風乾即成。

燻板鴨

（一）材料

肥大鴨1隻、醬油1湯匙、竹架1個

（二）醃鴨料

花椒粒2湯匙、細鹽2湯匙、味素1茶匙

（三）填肚料

米酒2湯匙、生薑1片、青蔥5支

（四）燻料

烏龍茶葉1碗、白糖2湯匙

（五）做法

- 1.先把花椒粒放鑊中炒香，再放入細鹽一同炒香，用一小鐵篩隔去花椒粒，即成花椒鹽，放碗中加入味素備用。
- 2.將鴨洗淨，抹去水分，用1湯匙醬油塗勻鴨身，再用醃鴨料醃勻鴨內外全身；把填肚料放進鴨肚裡，置大碗中同醃一夜備用。
- 3.把醃過一夜之板鴨放蒸籠中蒸二小時。
- 4.用一鐵鑊放入烏龍茶葉一杯（舊茶葉可用），再加入白糖，上放一竹架，鴨放竹架上；蓋密鑊蓋，用大火燒至生成白煙，約燒15分鐘，即可取出斬件上桌。

南安臘鴨

（一）材料

肥大鴨1隻、幼麻繩1條

（二）調味料

鹽4湯匙、白糖1茶匙、玫瑰露酒2湯匙、

硝1/2茶匙（或鴨重的0.01%NaNO₂）

（三）做法

1.肥大米鴨剖淨，斬去翼、腳及鴨舌，用刀在其肚面處切開，取出內臟使成平形。

2.把鴨放在檯中，使其肚向上，有骨處用刀斬兩下。

3.用鑊放下水燒滾，即放鴨於滾水中川燙片刻。

4.把鴨取出放檯上，用和勻之調味料擦勻鴨肚；再把鴨放大盆中，上放大石塊壓一夜，第二取出放在太陽中曬四、五天即可。

【註】：此鴨肉厚，如遇天氣不好，則會生蟲，所以一定要有好天氣（猛太陽）或有猛風的地方，才可曬臘出好臘鴨。

臘醬鴨

（一）材料

上肥米鴨（5-6斤）1隻、白砂紙1張、細鹽1.5湯匙、細繩1條

（二）調味料

磨鼓醬3湯匙、芝麻醬1湯匙、玫瑰露酒1湯匙、味素1茶匙、白糖1湯匙、蒜頭（剝茸）1茶匙、胡椒粉少許、硝粉1/4茶匙（或鴨重的0.01%之亞硝酸鈉）

（三）做法

1.鴨去毛洗淨，用刀從鴨腹部剖開，取出內臟壓成平形，放入大滾水中浸片刻，取出吊掛在當風處吹乾水分。

2.將醬料放大碗中和勻，分塗在鴨肚中，並塗少許於鴨皮外。

3.醬料塗勻完畢，將白砂紙裏密鴨身，勿使露出地方，並用手壓貼，然後用繩穿上鴨頭，懸掛在有太陽的地方曬一天，再放在當風地方吹五、六天。

4.此鴨以風力為主，製作時以強烈北風最好。若風力不足的地方，可藉陽光熱力。如將吹曬乾之醬鴨貯藏入陶器中加蓋一星期，其香味四溢。

臘鴨餅

（一）材料

光鴨（3斤）1隻、細麻繩4條

（二）調味料

生抽半杯、白糖1.5兩、鹽2湯匙、玫瑰露酒2湯匙、硝半茶匙（或鴨重的0.01%之亞硝酸鈉）

（三）做法

1.鴨洗淨斬去頭、腳、翼，用刀在鴨背處切開，取出鴨骨，分切八片六吋長，4吋闊之鴨肉塊。

2.用一大盆放入調味料和勻，即放下鴨肉塊醃拌，上放一石塊（或其他重物）壓一夜；取出逐塊穿上繩子，掛在猛烈太陽中曬五、六天，可成美味臘鴨餅。

烤肥鴨

（一）材料

肥嫩鴨（約3-4斤）1隻、大蔥半斤、甜麵醬2湯匙、花生油2斤

（二）調味料

砂糖1湯匙、麥芽糖1湯匙、麻油1茶匙、五香粉半茶匙

（三）做法

1.鴨去內臟洗淨後，將鴨尾縫合，並在脖子放血處之皮下吹氣，使鴨全身的皮漲起，用繩子將吹氣口捆好。

2.麥芽糖在火上溶化，塗抹鴨身上，並將鴨子吊起晾乾。

3.鴨子放於電鍋蒸菜盤，烤20分鐘。

4.大蔥切絲備用。

5.1湯匙砂糖與2湯匙水調勻，倒入鍋內以小火燒滾，加入1茶匙麻油，半匙五香粉，製成甜麵醬。

6.鴨子烤好後拔掉電鍋插頭，讓鴨繼續燜20分鐘，再把鴨子放入油鍋內炸，至金黃色便可撈起，趁熱用長條的刀片將鴨皮切薄片，再把鴨肉亦披成薄片，排列大瓷盤中，即速用甜麵醬和大蔥送席。

燒掛爐大鴨

（一）材料

光大米鴨（約2斤）1隻

（二）填肚料

五香粉2湯匙、鹽1¹/₂湯匙、紅醋1杯
麥芽糖3湯匙

（三）做法

1.鴨洗淨斬去腳、翼不用，在鴨翼底處用刀開一孔，約2吋長慢慢取出腸臟及鴨肺等。

2.用鑊下清水4杯燒滾，即澆淋在鴨身上，澆淋時必須均勻，使鴨皮收縮一致。

3.將五香粉與鹽和勻，即成五香鹽（從翼底開口處）填入鴨肚裡（如用來炸，則放入八

角3粒在肚裡即可)用鐵鉤把鴨掛起。

4.上皮料放鑊內煮溶化，即取出均勻地澆淋在鴨身上，掛在當風處吹5小時，等候鴨身吹乾便可燒、可焗或者炸。

5.如將鴨放焗爐中焗，則以232°C爐溫，焗至鴨呈金紅色。倘若油炸，則將油燒滾，取油淋在鴨身上，淋至呈金色即成。

片皮鴨

(一) 材料

光鴨(2.5~3公斤)1隻

(二) 上皮料

紅醋1杯、麥芽糖2湯匙、味素1茶匙

(三) 填肚料

八角6粒、乾蔥頭2粒

(四) 作法

1.光鴨洗淨在鴨翼底開一孔，取出腸、腎等內臟。

2.用鑊放入紅醋1杯、麥芽糖2湯匙、味素1茶匙燒滾，取出淋在鴨身上，使全身均勻。但不要太多，以免燒時會變黑色。然後將填肚料放入鴨肚裡。

3.把鴨用鐵鉤掛放當風處吹4~5小時，可炸、燒或焗成金脆，即取出片皮上席供用。

4.滴出的鴨油可供打滷用。

5.鴨骨架子則可與大白菜同熬，味鮮菜美。

燒鴨

(一) 材料

肥鴨(4~5斤)1隻

(二) 五香鹽

五香粉2湯匙、白糖1湯匙、鹽1.5湯匙、蒜(剝茸)1粒、乾蔥頭1粒

(三) 上皮料

白醋1杯、麥芽糖2湯匙、橙黃粉1/8茶匙

(四) 作法

1.鴨剖淨後，在其頸部抽出硬喉，用口吹氣，可使鴨全身漲大，鴨皮張緊；為防鴨皮收縮，必須用手在頸部拉緊待鴨吹氣後，在肚中用刀開一3吋長之孔口，取出鴨之內臟。

2.用鑊放下清水三杯燒滾，把鴨用鐵鉤吊起，取大滾水淋勻鴨全身，以使鴨皮收縮，取出放五香鹽於鴨肚子備用。

3.把白醋、麥芽糖放鑊中煮溶，加入橙黃粉和勻，不能淋過多，且淋後不可用力擦。

4.把已上好皮料之鴨掛在當風處吹乾(以不粘手為宜)，放入掛爐中燒成金紅色即可，或放入已燒熱之焗爐中，以260度爐溫焗至金紅色亦可。

〔註〕：在燒或焗鴨的過程中，必須將鴨時加轉動，使其色澤均勻，如有部分色淺或不紅，可抹上花生油少許。

北京填鴨

(一) 材料

鴨1隻

(二) 填肚料

醃漬榨菜2兩

(三) 上皮料

白醋或水1杯、麥芽糖3湯匙、玫瑰露酒1湯匙、味素1/2茶匙

(四) 作法

1.將鴨去毛洗淨，在鴨翼底處用刀切2吋開口，慢慢取出鴨之腸臟，肺亦要取出，並用清水沖入鴨肚內洗過，鴨翼、鴨腳則斬去不用。

2.用一鐵鉤吊起鴨，煮滾開水裝入壺中，淋勻鴨身；或將鴨放入煮滾開水中川燙勻約5分鐘。取出後將已切片的鹽漬榨菜填入鴨肚裡備用。

3.將上皮料放入鍋中煮溶化後，取出澆淋勻鴨身；然後掛在當風處吹乾。此料不能多淋，以免燒得太黑色。

4.把吹乾之鴨放入燒熱的燒爐或焗爐中，以204°C爐溫燒焗，至鴨皮呈金色，且可取出片皮上席。

琵琶鴨

(一) 材料

鴨(1.5~2公斤)1隻

(二) 上皮料

白醋1杯、麥芽糖2湯匙、味素1/2湯匙

(三) 擦肚料

蒜頭(剝茸)2粒、麵豉醬1 1/2湯匙、芝麻醬1 1/2湯匙、玫瑰露酒1 1/2湯匙、鹽1茶匙、胡椒粉少許

(四) 作法

1.鴨洗淨後從鴨背切開，取出鴨肚裡之內臟；用刀把鴨壓平，可斬敲鴨骨數次，使鴨能平放。

2.用鑊放下滾水4杯，放入鴨川水，取出放檯板上，用布吸乾鴨肚之水分，放入擦肚料塗

勻，用竹籤叉平，使其張開，待醬料乾後，即可塗浸上皮料。

3.白醋等上皮料放鑊中煮溶化，把鴨背放在醋裡，不要把鴨肚浸入醋料，取出後用鐵鉤吊在當風處吹乾，放進燒熱之焗爐或鍋中燒成金色。

鹽水鴨

(一) 材料

光鴨（約3斤重）1隻、花椒2湯匙、鹽2 $\frac{1}{2}$ 湯匙、硝1湯匙（或可不加）、水10杯、鹽2湯匙、糖1湯匙、酒4湯匙

(二) 滷味料

桂皮（1吋長）2片、八角4顆、小茴1湯匙、薑3大片、蔥5支

(三) 作法

1.買一隻無頭、無內臟之光鴨，挖出腹內之鴨油後，洗淨，拭乾水分。

2.將花椒在鍋內乾炒半分鐘，再加入鹽繼續炒到鹽轉黃色為止，裝入大盆後加入硝（研磨成粉狀）拌勻，用手抓起此料在鴨身內外抹擦（應用力多擦數遍）放置6小時以上（不可超過二天）。

3.燒一鍋開水，將鴨放下燙一下，待水再沸滾時即將鴨撈出用冷水沖洗一次。

4.在鍋內燒滾10杯水，並加入鹽、酒、糖及五香料（須用紗布一大塊，預先包紮好），然後將鴨放進鍋內（鴨腹向下放進）用很小火候煮上40分鐘左右（中途需翻一次身）熄火。

5.將鴨浸泡左鍋中至湯冷後，將鴨提出，放在盤上，待水分乾後才可連骨斬切成半吋寬、兩吋長之條狀或片狀小塊，整齊的排列在碟中供食。

香酥鴨

(一) 材料

光鴨（約3斤）1隻、花椒、鹽各2湯匙、蔥段2支、薑片3片、酒1湯匙、醬油3湯匙、麵粉 $\frac{1}{2}$ 杯、油8杯、花椒鹽2茶匙

(二) 作法

1.將花椒放在一口乾鍋中，用小火焗炒約2分鐘後見花椒轉成深黃而透出香味時加入鹽再同炒1分鐘，盛入盆內待冷卻後加蔥段（拍碎）薑片與酒混合。

2.將鴨洗淨，擦乾水分後，用上項綜合料在鴨身及鴨腹各處擦抹，並放置醃約6小時以

上（一天以內）。可放入冰箱中。

3.將已醃過之鴨連盆置入蒸鍋中（需待鍋中水沸滾之後）用大火蒸至鴨肉夠爛為止（約3小時左右）。

4.由蒸鍋中端出已蒸爛之鴨，並稍涼乾水分後，塗抹3湯匙醬油在鴨皮上，並敷上滿身麵粉，旋即投入已燒熱之油中以大火炸成金黃色（需炸兩次）。

5.將已炸得酥而香脆之整鴨裝在大盤中間（腹部朝上破口處置香菜數支遮蓋），並在盤之兩端各置花椒鹽1茶匙。另附發麵製做活頁小饅頭或有切口之土司麵包同時上桌，以便夾食鴨肉。

樟茶

自古「樟茶鴨子」便是四川宴席中有名的大菜。皮脆而肉嫩，且略呈透明紅潤的金黃色，香氣四溢，誘人垂涎。凡嚐過此菜者無不讚揚其美味。一九七九年夏，四川名廚在香港公開這道菜，震撼香江各地，人皆起而仿效。

四川西方平原上的人家，常用水田或水路放養鴨子。小鴨出生後以昆蟲為主食，逐漸至成長期便開始啄食田中收穫後的落穗，並改以穀類為主食，因其在短期內有計劃的完成成長，故肉質緊密而細嫩，脂肪成分也不多，味道佳美。「樟茶鴨子」便是以這種方式養成的公鴨，用樟葉與茉莉花茶煙燻之而得名。

樟茶鴨子採取燻、醃、蒸、炸四步驟的烹飪法，然而也有在燻與蒸之間加捶滷的步驟的，因此在「樟茶鴨子」前註明四制或五制（表示係四步驟或五步驟的烹調法），稱為「四制樟茶鴨子」或「五制樟茶鴨子」，除非以純熟的技巧來處理，否則很難烹調出香脆可口的樟茶鴨子，「樟茶鴨子」之所以一直享有聲譽，除了廚師精良技術外，還需要有樟葉茶才能做成。本菜配以芝麻酥供應上桌。

樟茶鴨

(一) 材料

肥鴨（約3斤）1隻、鹽、酒、花椒、蔥、薑各適量、茶葉2兩、樟木屑2斤、花椒鹽適量

(二) 作法

1.鴨去毛、內臟洗淨，以鹽、酒、花椒醃數小時後，加蔥、薑蒸熟，取出後風乾至全無水氣。

2.將茶葉、樟木屑裝入有通風口的燻筒，肥鴨橫吊桶口燻一小時左右，燻時必須不停地

轉動鴨子，味道才會勻透。

3.起油鍋，將鴨子整隻炸至呈金黃色，然後切成一吋寬，二吋長之塊狀，食時蘸花椒鹽，色香味俱佳。

八寶鴨

二百多年前，清朝詩人袁枚曾作「隨園食單」一書，其中鳥類烹調中載有蒸鴨的作法：將肥鴨的骨拔去。將糯米1杯與切成小方塊的火腿塞入家鴨的腹中，再放入鷄湯鍋中，蓋鍋後開火蒸之。

將羽毛拔乾淨後，取出肥鴨的內臟，將切成丁的八寶（火腿、青豆、蓮心、香菇、竹筍、雞肫、干貝、蝦仁）塞入腹內。

用大一點的蒸鍋，將家鴨的腹部朝上，放入蒸籠約蒸3小時左右，等肉有些黏稠而嫩時才拿出。移入有色彩的盤中，腹部朝上。蒸出的汁，參和醬油、酒，煮好後加調水太白粉勾芡，淋至家鴨身上即可上桌。

此菜經細工處理，慎選材料。操作時的重點放在火候的調節上。做好的菜呈黏糊狀，赤金色的嫩肉，吃起來有綜合多種複雜材料的味道，家鴨的甜味非常顯著。八寶鴨的材料可隨喜好酌放。

八寶鴨

（一）材料

肥鴨1隻、糯米飯半碗、瘦肉丁、火腿丁、蝦米淡菜丁、香菇丁、筍丁、蓮子、花、仁各2湯匙、熟胡蘿蔔片十數片、熟四季豆（一切二斷）數根、薑2片、豆粉（用3湯匙水調和）1湯匙、冰糖（碎）1湯匙

（二）調味料

白醬油1湯匙、鹽1 $\frac{1}{2}$ 茶匙、酒1湯匙、糖1 $\frac{1}{4}$ 茶匙

（三）作法

1.先將肥鴨洗淨瀝水，在鴨身內外敷鹽1茶匙，約1小時後再燒，蓮子與花生仁用少水煮熟，筍丁蒸10分鐘，瘦肉丁加入豆粉半茶匙和糖及白醬油1茶匙拌勻，糯米洗後浸水約2小時，以水蓋過米約半吋，略滾待冷。

2.將八寶與糯米加鹽半茶匙拌勻，然後塞入鴨之肚內以白線縫臀部之口。

3.備厚底炒菜鍋，將鴨整隻置沸水中（水至鴨之半身），密蓋以文火燉燒，鴨爛加入熟胡蘿蔔片及熟四季豆段，並加入碎冰糖與白

醬油，片刻後，調下水豆粉勾和，然後盛在細瓷長盆中送席。

醬鴨

（一）材料

鴨1隻、白醬油2瓶、米酒2大匙、蔥2支、麻油1大匙

（二）作法

1.鴨以燒開水川燙片刻以除腥味，撈出。

2.蔥、薑塞入鴨腹內，以較大鋁鍋倒入兩瓶白醬油，將鴨放入（腹朝下），蓋好鍋蓋以小火慢燉，約1小時。

3.停火後再燜半小時，待醬油冷將鴨取出切成兩半，去蔥、薑，切塊後淋麻油進食。

成都醬鴨

（一）材料

鴨1隻、紹興酒、甜醬、生菜、花椒、蔥、川鹽、薑、菜種油、糖汁、醬油、清湯。

（二）作法

1.用酒、花椒、鹽、蔥、薑，將鴨全身沾勻，放入蒸籠裡蒸，再用油炸後撈起。

2.在另一鍋炒甜醬，待發出香味時加高湯，再加入炸過的鴨，加油、醬油、糖汁小火燉，等湯汁黏稠時撈起鴨子，去骨、切開，添高筍或軟餅即可上桌。

滷鴨（十二人份）

（一）材料

肥鴨（重2斤多）1隻、醬油8湯匙、碎冰糖1湯匙、薑2片、酒1湯匙、八角、桂皮少許

（二）作法

1.將鴨子洗淨，瀝乾置大盤內，以4湯匙醬油浸漬鴨身內外，約1小時備用。

2.準備較厚的炒菜鍋，放入鴨子，倒下全部醬油和1湯匙酒、薑片與八角、桂皮，關蓋，翻覆紅透，然後加入冰糖及3飯碗沸水，密蓋後改用文火燒燉，約20分鐘，翻面一次，再燒1小時半，視湯汁剩一飯碗即可盛起，待冷斬塊排列細瓷盆中，面澆湯汁可作自助餐的一色，亦可作當事人的便當菜。

鴨肉扁

（一）材料

鴨1隻、黃砂糖3湯匙、甘蔗皮（可免）少許、香菜少許

(二) 鹹水滷

蔥、薑少許、花椒1湯匙、八角3顆、醬油3湯匙、鹽1 $\frac{1}{2}$ 匙、酒3湯匙、水15杯、味精少許

(三) 作法

1.將鹹水滷所用之材料，全部放在鍋內用中火煮10分鐘。

2.鴨洗淨後用一鍋開水浸泡5分鐘，沖淨腹腔至無血流出時為止。

3.將鴨放進鹹水滷內用小火煮鴨15分鐘（中途翻一次面）將火熄滅，鴨仍浸泡在滷中（胸脯向下）約1時後取出鴨來並吊起吹乾（約1小時）。

4.將黃砂糖與甘蔗皮放在鍋底用小火燃燒使其冒煙，將鴨置煙上（用鐵絲網或竹篾架起）蓋緊，燻約20分鐘至鴨皮轉為茶黃色即好。

5.斬切需要量之鴨肉成細長塊，裝碟配上香菜，淋上少許滷湯即可，食時也可蘸沾海山醬。

鴨排

(一) 配方

鹽1.5%、糖4%、味素0.8%、聚合磷酸鹽0.3%、亞硝酸鈉0.01%、香料0.01%、燻煙液

(二) 作法

1.鴨去骨，取出胸肉及腿肉。

2.與配料混合，滾打3小時。（滾打溫度在4°C）。

3.取出之後，稍加修整後，定型、冷凍。

4.先煮開以中火蒸熱再以烤箱烤成金黃色。

鴨肉凍

(一) 配方

鴨碎肉100%、水100%、紅、白蘿蔔10%、香菜5%、薑1%、醬油4%、酒1.5%、冰糖4%、鹽0.8%、味素0.2%、洋菜1.5%、八角、桂皮0.2%

(二) 作法

1.紅、白蘿蔔洗淨煮軟後切1公分小丁。

2.香菜切碎，鋪於模底。

3.鴨碎肉加醬油、酒、冰糖、鹽、味素，在3~5°C醃1小時。

4.薑、八角、桂皮縫包後與鴨碎肉等，以大火煮開再以文火煮2小時，加入洋菜煮溶。

5.與紅、白蘿蔔混合後，趁熱放入模中加壓定型，再於2~3°C冷卻。

鴨塔克

(一) 配方

瘦肉15 100%、鴨碎肉60 100%、鴨皮10 100%、肥肉15 100%、黑胡椒0.1%、鹽1.6%、糖3%、味素0.8%、聚合磷酸鹽0.3%、鹹鴨蛋數個、紫菜皮數張、亞硝酸鈉0.01%、冰塊適量

(二) 作法

1.鴨皮洗淨煮熟後以1/8吋孔目鋼板絞肉機絞細。

2.瘦肉、鴨碎肉、肥肉亦分別以1/8吋孔目鋼板絞碎，於4°C冷卻12小時。

3.加糖、味素、聚合磷酸鹽，以碎肉機混碎3~5分鐘。

4.再加入鹽播漬1分鐘，續加入肥肉播漬3分鐘加入黑胡椒調味。

5.與胡蘿蔔、青豆仁混合拌勻，放入模型中蒸熟，冷卻後切片。