

酱鸭的制作

王兆梁 (江苏无锡市食品公司禽蛋分公司, 无锡 214041)

酱鸭属于酱卤制品,是我国的传统产品,不论城市还是农村均制作为家常菜,在酒宴席上也少不了它。但各地的制法、风味略有差异,北方咸些,南方稍甜,四川则要麻辣,各有特色,只是颜色均要酱色或稍有些红色。其制作方法大约可分为腌制和不腌制直接就酱制二种,不过经过腌制后再酱制产品的滋味好,具体制作方法如下。

一、经过腌制后酱制

1. 工艺流程

活鸭→屠宰加工(或冻光鸭→解冻→整修)→卫检→腌制→冲洗→预煮→酱制→入盆浇汁

2. 配料:以25只鸭计,每只重1.5~2公斤。肉豆蔻(碾碎)30克,八角40克,花椒40克,小茴香65克,桂皮40克,白芷45克,山奈20克,丁香12克,鲜姜100克,红曲粉50克,味精250克,糖3公斤,酒500克,酱油7~8公斤。

3. 制作方法

(1) 干腌法

①原料的整修与腌制:经屠宰加工或冻光鸭(一级鲜度)经整修加工成全净膛(肺也去除),鸭脚剪下,卫检合格,符合食品卫生要求方可作原料。每只鸭用150~200克盐擦其全身,口腔、刀口处、颈部肉、胸腹腔均要撒点盐,表皮擦盐需待有水分出来即可。然后把鸭堆在缸中,腌制16~18小时后用水冲洗一下,手提颈,把胸腹腔中的水倒出备用。

②预煮:锅内放清水煮沸,把鸭颈夹在翅膀下整型后投入锅中。水要多,使鸭便于翻身、撇沫,约烧20~30分钟可以提出。把胸腹腔内

的水全部倒出。

③酱制:锅中放入鸭汤(预煮的汤汁过滤)、老卤、酱油、糖,烧开后投入香料(装在纱布袋内扎紧袋口)、生姜(洗过不去皮,拍松),再次烧开后改小火烧,加盖约10分钟后将原料投入锅内,先急火烧沸加酒,注意撇沫,约30分钟后改文火烧煮40~60分钟,即可出锅。起锅前10分钟加味精。酱鸭出锅用铁叉或铅丝箴篱轻轻提起出锅,防止破皮。酱卤汁在锅中用大火烧几分钟,待汁浓出锅撇去表面的浮油,取些卤汁作浇汁,余下的就是老卤,继续使用。

如烧煮第一锅没有老卤,那就先把卤汁烧好,等汁液浓度、咸淡香味、颜色基本上达到要求再投入鸭坯酱制,其主要目的是解决颜色问题,否则酱制出来的产品肯定色淡、不均,特别是腋、胸、腿更为明显。遇到此情况要加进糖浆继续烧煮,把水分烧掉,汁浓缩,颜色自然会转深。

(2) 湿腌法:不需擦盐,减轻劳力,但要煮制腌制液,耗能。大批量生产时,此法比较适用。①腌制液的煮制:把配好的香料装入纱布袋,扎紧袋口,投入30公斤沸水中,同时加盐4.5公斤,用竹片或木棒捣几下加盖,后改小火烧15分钟,取出倒入缸内,冷却至常温,测波美8度即可(一般生产要前一天准备好)。用过的腌制液不要倒掉,第二次烧料时,可以减半香料一起烧煮,不但减轻成本,而且老卤味鲜。在烧煮过程中多撇沫。如暂时不生产,将老卤烧沸可以放置3~5天,但要根据气温来决定。每次配的香料烧煮3~4次后可以丢弃。

②腌制:把整理加工好的鸭子投入腌制液

中, 让腌制液灌入鸭子的胸腹腔中, 每只都如此操作。然后把鸭子堆放好, 在其上放竹片压上石头, 使鸭子在水面 3—5 厘米以下, 浸泡 18—20 小时便可取出冲洗。

③预煮: 同上。

④酱制: 方法同上, 如香料袋不另配, 就取腌制液的香料袋。如另配香料就取原配方的 1/3 即可。

二、直接煮制法

在炎热的季节, 又无高温冷库等设备, 无法进行腌制的情况下多采用此法。如要使酱鸭滋味好, 需要腌制, 那就得加硝酸盐或亚硝酸盐、磷酸盐, 加快盐的渗透, 同时把腌制的时间缩短为 1—2 小时。盐稍多加些, 并移到通风阴凉处。

①预煮: 同上

②酱制: 锅中放鸭汤、老卤、酱油 7.5—8 公斤, 红曲粉 50 克, 盐 1 公斤, 糖 5 公斤, 鲜姜 100 克, 香料袋, 加盖。待卤汁烧浓后投入鸭坯, 卤汁烧沸后撇沫, 加酒后再撇沫, 改文火烧 30 分钟, 此时前后大约烧有 1 小时。如这时鸭的颜色太淡或不均匀, 可加焦糖浆 0.5 公斤, 再烧 10—15 分钟。味精可以在出锅前 10 分钟加入。酱鸭出锅后, 卤汁留在锅内用大火烧, 待汁液取出, 撇去浮油, 取些汁作鸭切块上盆时浇汁用, 余下便是老卤。

三、质量标准

1. 感观指标

色泽: 表面有光泽, 呈褐红色, 肌肉粉红色。组织状态: 结构紧密、有弹性, 肉易嚼碎; 滋味香气: 咸甜适中, 香味浓郁, 具有酱鸭的固有滋味和香气。

杂质: 无其它杂质。

2. 理化指标

氯化钠含量 (%) ≤ 1.90—3.20

砷 (以 As 计) (mg/kg) ≤ 0.5

铅 (以 Pb 计) (mg/kg) ≤ 1.0

3. 微生物指标

微生物指标符合商业无菌要求。

四、讨论

①酱卤制品 (酱鸭) 的颜色好坏是该产品的关键所在, 色泽好能给人留下深刻的印象和好感, 所以它是至关重要的。要达到此目的, 先选好辅料, 如酱油要求是黄豆酱油, 色深味鲜, 不太咸, 汁浓, 烧出来的卤汁色香味具佳, 而后投入的原料必能制造出理想的产品。

②腌制液和卤汁的老卤切不可随意倒掉, 因它可使你少用辅料减少成本, 还能使酱鸭的色香味达到最好状态。

③腌制液的温度一定要冷却至常温方可使用, 不然会引起“闷膻”(变质), 特别在气温高的季节更应引起注意。

得利斯集团召开理论研讨会

得利斯公司创立十周年理论研讨会暨新闻发布会于 10 月 22 日在济南市舜耕山庄举行。

十年前, 山东省诸城市郊西老庄的几位年轻农民, 20 万元起家, 办起了西老庄面粉厂, 其苦心经营终于得到酬报。十年寒暑, 五易其名, 1995 年 12 月 29 日国家经贸委正式批准“得利斯”为国家级企业集团——中国得利斯集团。

得利斯集团总裁在会上深情地说: “没有各级领导的指导支持, 没有各界朋友的通力合作, 就没有得利斯集团的今天, 没有天时、地利、人和, 就没有得利斯的发展、昌盛、繁荣!” 他还谦虚地说: “集团发展到今天, 我的能力感到不够用了, 因而想听听专家们的建议, 为我指指路。” 一位农民企业家的宽大胸怀, 让在座的专家们都很感动, 纷纷对得利斯十年来取得如此巨大成功的原因、经验和今后企业的发展模式进行了分析和研讨。参加理论研讨会的有: 中国人民大学、中国社会科学院、中国企业文化研究会、中国发展战略研究会、中国肉类食品研究中心、山东省人大财经委员会、山东省社会科学院、山东省卫生防疫站等专家、学者和各新闻单位朋友近 30 人。会前, 专家们到诸城市郊的西老庄得利斯集团总部进行了实地考察。

(董