

南安板鸭的加工技术

江西泰和县卫生防疫站 周佐铮

江西大余县, 古称南安, 盛产板鸭, 故名南安板鸭。

南安板鸭有它特有的风味, 具有皮薄肉嫩、香味可口、骨脆可嚼、皮肤洁白之特点, 是腊味佳品。在国际市场享有较好声誉。

加工工艺流程为: 选鸭育肥——宰杀——脱毛——开膛——腌鸭——洗鸭——定型——烘烤(晒制)——包装。

一、选鸭和育肥

南安板鸭的加工以麻鸭为佳。鸭龄为90—120天, 多为秋鸭。必须认真选好鸭种, 搞好毛鸭的放养, 这是基础。鸭种不好, 奇大奇小, 不利加工。

(1) 放养初期, 多投鱼虾类饲料或鱼虾粉等动物饲料, 促进鸭群生长发育, 缩短饲养期, 以使加工出来的板鸭具有南安板鸭的特有风味。

(2) 宰杀前30天必须进行室内喂饲, 减少日晒。饲料应优质新鲜, 无农药残留, 无变质霉烂。以达到育肥长膘, 皮肤洁白, 毛脚干净、无异味的目的。

(3) 室内育肥期必须注意有无病鸭, 对鸭群分群进行一周单放观察, 见无异状再

生, 且室温在10℃以下的室内。4~6小时后, 汤汁冻结, 可以出盆, 即成为圆柱形的丁蹄。

七、包 装

先用油光纸把丁蹄包住, 然后用普通食品包装纸再包一层, 放入商标, 外包两个半圆形的竹篓, 用细绳扎住即可。目前, 正在采用真空包装。

圈育。按鸭龄、个体大小分隔, 使个体肥壮基本一致, 换毛一致, 便于同批加工。饲料以谷类为主, 定时定餐, 切忌断水。育肥30天, 当鸭头部羽毛换上新毛即可宰杀。育肥期不足, 板鸭质量差。

二、宰 杀

宰杀是板鸭加工的关键, 技术性高。宰杀前20—24小时停止喂食, 但必须保证有足够的清洁饮水, 以减少嗦囊及肠道中食物存在, 避免操作时肠道断裂和内容物污染鸭体。还可减低血液的粘稠度, 使宰杀放血干净, 产品皮肤洁白美观。饮水短缺, 易使鸭肺摘取不尽。

宰时一人捉鸭倒提, 一人持刀。宰杀部位在下颌骨第一颈椎处。切口应小, 约为1.2厘米, 以减少污染。深度以割断气管食管和颈动脉为度。血要放干净。放血后两小时内应搓盐下缸。

三、烫浴脱毛

水温以65—70℃为宜, 过热易烫坏皮肤。提鸭在水中来回摆动5—7分钟, 以能脱毛不烫损鸭皮为度。先拔羽毛, 再拔绒毛和毛足。拔除鸭毛时应注意不弄破鸭皮, 不得硬拉、硬拔。禁止在地面操作。

四、开 膛

先用刀分别在肘关节和膝关节处切去脚、翅四件。再由嘴向切口处直切, 除下颌骨与舌。接着开膛, 这关系外形质量, 技术性要求高。先将鸭仰放操作台面, 切口在靠近龙骨中间部位, 刀面与龙骨须有一定的倾斜角度。上切至胸腔、锁骨节, 下切至腹腔肛门处, 保留肛门完整。整个切面应光滑和保持一定的斜面。使鸭体呈带双轮白边内

外线的桃形。摘取气管食管、心肝肺等内杂。开肩胛,在近胸椎内壁处,将第1—7肋骨切断(不能深切,以免破损肌肉)。在近肛门处切断直肠,切忌破损肛门,以免影响整体美观。

五、腌 鸭

主要是擦盐,必须做到处处均匀,防止肌肉厚处及颈部盐分渗透不足。操作时将鸭体平铺于操作台面,用盐首先来回往鸭身皮肤、胸腹内壁擦,然后擦颈部,先把颈从皮肉拉出擦盐,再还原。接着用手指在大腿内壁肌肉处钻一小孔塞入少许盐末。擦毕,将鸭颈往右弯向胸腹。鸭背朝下,沿腌缸周围层层叠放,腌缸中间留一井样空间。腌渍24—36小时。

食盐的好坏直接关系到南安板鸭的质量。因腌制过程实际是氯化钠溶液向鸭体的渗透过程,所以腌渍的盐必须是特制精白细盐,纯度在99.5—99.8%以上。这样的食盐,盐渍速度快,没有普通食盐的苦涩味。用盐量必须适量合理,用多了浪费,用少了脱水不够,板鸭易变质。一般每斤鸭体用精制食盐3两左右,每百斤鸭体约用25—33斤。

六、洗 鸭

用两只大锅分别盛适量水,将水温加热至50℃左右,将鸭放入温水锅,用木勺旋水,使鸭随水旋转,经5—6分钟取出放入另一锅水中,方法同第一锅,这样洗二次即可。

七、定 型

在胸椎与颈椎相接处折断颈椎,使与第一胸椎形成关节。把股骨推入肌肉内,鸭腿紧靠背部两侧,但不可穿透皮肤。再将鸭体平铺操作台面,胸腹向下,拉直鸭颈,将胸腹切口边缘向四周摊开,将鸭体压平,使成桃圆形,并将鸭颈弯向侧背部,平放一天,待皮肤水分干后,在胸骨中部钻一小孔,用小麻绳穿好打结,结留在胸骨内侧,绳长1尺2寸。

销售鸭应加盖印章,每只1个,近双翅双腿处各一,或为人字形。

八、烘烤(晒制)

板鸭生产多在秋冬季节,因气候寒冷,气温不稳,影响板鸭晒制。遇阴雨天多用火烘烤,因火候温度不均,有时烘烤过度,往往烤焦,影响质量,有烟熏味、异味,有的干度不够,质量差。

板鸭晒制以锅炉蒸气烘干为佳,需有一锅炉烘房,这样合格率高,可出口率可提高到80%以上。

蒸气烘烤方法:开始用2公斤压力烘2小时,继而用1.5公斤压力烘烤1小时,再用1公斤压力烘15分钟,最后用0.5公斤压力保持4—5小时,一般共约3小时,待颈椎第五、六椎显露即合格停烘。

没有锅炉的一般可用晒棚加烧柴烘房,晒棚顶用活动的塑料布,晴天拉开晒鸭,雨天覆盖防淋,晒时将板鸭串在一排排小竹杆上,日晒夜露约一周。柴火烘烤的成品合格率低,易产生臭腿、臭脖子、焦糊、色黄等现象。

九、南安板鸭的规格及卫生标准

(1)成品外观:应干、湿度适宜,盐味均匀、适当,体表乳白色,呈双轮白边的桃圆形,有南安板鸭固有的香味,骨脆。不开窗,不破皮,无盐霜,不烤焦、无毛脚,无臭脚臭味,无异味。

(2)等级规格:一般依体重量分为三级。

一级:0.8—1公斤;二级:0.7—0.79公斤;三级:0.6—0.69公斤。

港澳市场以0.6到0.9公斤板鸭最受欢迎,太重,油脂太多太腻,尤其1.5公斤以上者在港澳市场不受欢迎。

(3)卫生指标

A:卫生标准按GB2732—81规定;

B:理化、细菌标准按(86)国家监督抽查产品质量的若干规定:亚硝酸盐0.03克/公斤;细菌总数≤30000个/克;大肠菌群≤40个/100克;致病菌不得检出。

(4)包装:南安板鸭仅用于木桶、纸箱外包装,底层与面层用白纸垫盖,板鸭背靠背层层叠放。