

九 龙 板 鸭 的 制 作 技 艺

四川省食品公司 郑 和

在禽类制品中鸭有许多品种,比如说有板鸭、盐水鸭、酱鸭、烤鸭、卤鸭、糟鸭、封鸭、油烫鸭、鸭肉松、鸭肫干等,其中人们最为常见的恐怕要数板鸭。重庆生产的“九龙板鸭”就是全国三大板鸭(还有南京板鸭、白市驿板鸭)之一。它兼收并蓄,博采众长,自成一家,已有40多年的加工历史,曾于1984年和1987年先后两次获商业部“优质产品”称号。其特点是表体呈金黄色,肉质干板,腊香悠长,咸淡适口,细嚼回味,具有芳香腊气的特殊风味,是人们餐食、佐酒、馈赠的最佳食品之一。现将它的加工制作,介绍如下,仅供参考。

1. 宰杀

选用健壮、肥嫩、体长、身宽、胸腿发达、活重在1.6公斤的麻鸭为原料,采用口腔宰杀法,即从口腔内部割断血管放血,并破坏延脑神经,促使鸭体早死。此法宰杀,鸭体无外露创口,放血容易,而且耐贮存,名牌鸭制品多采用此法进行屠宰。宰后先用冷水浸湿,再放入鲜烫热水中浸泡,水温一般都恒定在60℃至70℃为佳。边浸烫边翻转,浸烫时间以能拔毛为止。拔毛最好分两次进行,以免损伤肉面,直接影响造型效果。之后从胸脯剖开,要砍直,以一刀砍下为准。宰去翅尖、鸭脚,内脏各器官应全部修割干净,用清水洗净鸭体内外各层污物,最后挂起沥干1至2小时备用。

2. 腌制

腌制时,先将一定数量的食盐、白砂糖、花椒、白胡椒、混合香料(其中八角20%、三奈10%、香茵15%、陈皮10%、草果8%、甘松7%、毕拔4%、丁香3%、甘草8%、冰糖8%、葡萄糖7%)碾成细粉混合,在鸭胚上反复搓揉数次,肉厚处应多抹辅料。鸭体正面朝上放置缸中,视其气温的高低确定翻动鸭胚的次数。夏季腌制时间掌握在18小时以内,冬季腌制长达35小时以上。腌制好的鸭胚起缸后沥干水份,用干毛巾擦去鸭体表面的污物,用两根竹片架成十字形,撑于腹内,再把鸭体压成平板,呈扇形,晾挂,使风吹透鸭体。风干的时间夏季约2小时,冬季是6至10小时。

3. 熏烤

以谷壳、糠壳等作为烘焙鸭胚的基本燃料,将风干的鸭胚送入烘烤室内,在炉里反复熏烤40至50分钟,待鸭体表面色变金黄,肌肉收缩紧密,腊香味浓郁,外型无皱纹、无斑点、无粘液即可出炉。鸭体完全冷却后,在鸭体正面刷上一层小磨香油,即为成品,经验收包装后便可投放市场。大约每50kg鲜鸭可回收成品23—24kg。

4. 保存

成品仓库应掌握好温度和湿度的自然调节。温度过高不仅会出现板鸭滴油的现象,而且还会加快脂肪氧化和微生物的大量繁殖。当湿度过大通风受阻,也会使板鸭体表发粘,体腔内容易生长霉点;当其湿度过小同样也会引起板鸭表皮皱缩。根据厂家多年经验,板鸭以12℃的温度,82%左右的湿度为宜。

现行生产厂家保管方式一般采取两种形式:

a. 晾挂法 (又称勾挂法): 将成品板鸭排挂在木档挂钉上, 鸭胚之间应留足一定的距离, 尽可能避免相互之间的挤靠。

b. 堆码法 (又称盘叠法): 指成品板鸭分层堆码, 每层中间都用小竹竿隔开, 通常只码五层, 每层不得超过160只, 每周翻码一次, 上层板鸭翻至下层, 有利于抽检。

板鸭的保存期限是随着气温、湿度的变化而确定。一般保存期为: 冬季15~30天; 夏季2~5天。

5. 质量

A. 加工要求

成品切颈放血干净, 无明显淤血块; 腔内各器官取尽, 腹腔内壁干燥, 无任何残留物; 肌肉发育良好, 皮下脂肪丰满, 表体洁净; 羽绒毛、血管毛除净, 无外伤、无溃疡性烂斑, 无外来污垢。

B. 成品等级

等 级	规 格 标 准	重 量
一 级 品	肌肉丰满, 发育好, 平板, 呈团扇形, 无缺陷。	0.75公斤以上
二 级 品	肌肉发育正常, 平板, 呈扇形。	0.6~0.5公斤
三 级 品	肌肉发育差, 平板, 左右基本对称。	0.5公斤以下

C. 感官指标

形态: 体态完整, 外观呈团扇状。嘴至尾尖60至65厘米, 宽35厘米。两翅带前关节, 无翅翼, 紧贴背面, 两腿分别平撑于圆扇下部两侧。腹腔内带有两根支撑竹片痕迹。无毛, 无污物, 无破损。

色泽: 表皮呈金黄色并色调一致, 有一定光泽。肉质带玫瑰红色, 切面呈淡红色。组织状态: 肌肉切面饱满, 紧密, 有弹性。

滋味: 肉质细嫩, 咸鲜适口, 腊香味浓郁, 具有该产品特有的风味, 无异味。

D. 理化指标

项 目	指 标
水 份 (%)	40—52
食 盐 (%, 以NaCl计)	3— 6
酸 价 (mg/g脂肪以KOH计)	4
亚 硝 酸 盐 (mg/kg, 以NaNO ₂ 计)	20

6. 食用

板鸭所以独具风味, 除了本身腌腊技艺精良以外, 烹调技术也相当重要。下面具体介绍两种食法。

a. 蒸食: 先将板鸭用温热水清洗干净, 将整块鸭 (或切成碎块), 加少许冰糖或白糖, 于碗盆上笼蒸, 水沸后蒸20分钟即熟, 取出冷却切成小块, 进餐时可加少许麻油、花椒面等佐

花 椒 咸 鸭 蛋 的 制 作

无锡市食品公司 王兆梁

盐鸭蛋, 又称之为“腌蛋”、“味蛋”、“咸蛋”。它全年可以腌制加工, 成熟期短, 费用低廉, 制作简便, 其营养价值和滋味胜于鲜鸭蛋。它的特点是, 蛋白软嫩洁白, 蛋黄松沙可口, 中心油分积聚, 外围油分四溢, 色泽桔红或橙黄, 色、香、味俱佳, 是我国城乡人民所喜爱的传统食品。

随着我国人民生活水平不断的提高, 需求也有所改变, 不光要求传统风味产品, 还需要新的花色品种。我厂去年推出的花椒咸鸭蛋, 加上新颖的纸盒、竹篓包装, 是慰问长者、馈赠亲友的礼品, 深受顾客的欢迎。现将其加工方法和注意事项介绍如下。

一、原料:

选用新鲜干净的鸭蛋, 经过照检, 剔除流清、瘪头、裂纹、搭壳、臭蛋等劣质蛋。其规格分有: 魁级每只蛋不低于75克, 一级每只不低于65克, 二级每只不低于55克, 三级每只在50克以上。

二、加工工艺:

(20~30天)

照检→分级→粘浆→腌制→成品→包装

三、配 料:

鸭蛋: 1000只

食盐: 7~8公斤

黄泥: 6~10公斤

水: 10~15公斤

花椒: 1.25~1.30公斤

八角茴香: 1.25~1.30公斤

四、制浆:

花椒+八角茴香+水+热→烧开后文火5~10分钟→冷却(过液)+黄泥(经晒干打碎、过筛去除石块)→搅拌成浆。

五、产品质量感官标准:

花椒咸鸭蛋外表包有黄泥, 洗去黄泥后, 光洁无斑点、瘪头、裂纹; 生蛋打开, 蛋白清晰透明, 清水样, 蛋黄坚实, 呈金黄色或橙黄色, 黄白分明, 无异味; 煮熟后, 蛋白鲜嫩洁白, 蛋黄坚实, 蛋黄松沙可口, 蛋黄中心油分积聚。呈金黄色或橙黄色, 有光泽。具有花椒咸鸭蛋的固有香味, 咸淡适中, 耐人寻味。

六、讨论:

1. 花椒咸鸭蛋在香料烧煮方面, 时间不可长久, 一般烧开后文火烧煮5—10分钟即可, 并要加盖, 以免香味挥发掉。如果花椒和茴香的用量不足(大生产过程中有浪费或对计量控制不严), 也会影响成品的花椒香味, 故最好能把香料加工成粉末, 这样更能发挥香料的作用。

2. 加工的用盐量要根据气温的高低而变动。如气温低吸收盐分慢, 则腌制的时间长, 可加大盐的浓度。气温高则相反。

料, 那就更加咸鲜可口。无蒸食条件, 煮食也可。

b. 爆炒: 将板鸭洗净后切成小块, 用菜油加少量猪油, 配上姜、蒜, 在油锅内爆炒几分钟, 起锅后撒少许花椒面即可食之。

以上无论那种吃法 以热吃最佳。