

# 传统烤鸭的加工方法

郑海洲 冯改霞 何孟晓 马子岩 (石家庄双鸽食品厂 050021)

**摘 要** 本文简要介绍了传统烤鸭的制作方法

**关键词** 烤鸭 加工方法

## 1 前言

改革开放以来,我国人民的经济状况和生活水平有了显著改善和提高,肉蛋奶在人们饮食中所占比重在逐渐提高,我国人民逐步走上小康之路,对日常饮食提出了更高的要求。许多传统肉制品因其独具特色而焕发勃勃生机,受到广大消费者的欢迎,消费势头见旺。烤鸭是我国的一种传统风味肉制品,以其优异的品质和独特风味在国内外久负盛名,究其原因,是由于鸭子是高蛋白、低脂肪、低胆固醇的“一高两低”的禽肉,具有营养丰富、肉质细嫩、易于消化等特点,符合大众健康消费的观念。还由于烤鸭外焦里嫩、肥而不腻、入口即酥的特有风味,其市场覆盖率正呈扩大之势。现在介绍一下传统烤鸭的制作方法,以供各位参考。

## 2 工艺流程

选料→宰杀→整形→清洗→腌制→烫皮→上糖色→晾皮→挂烤→成品

## 3 操作方法

### 3.1 选料

烤鸭须选用健康无病的北京填鸭,以 55~65 日龄毛重 2~3kg 的填鸭最为适宜。填鸭是北京鸭采用快速肥育方法育成,填肥的目的是使鸭体迅速积聚脂肪,产生“间花”的脂肪层,肉质肥嫩多汁。

### 3.2 宰杀

候宰活鸭应喂水停食 12 小时,宰前进行淋浴。采用颈部宰杀法,一刀齐断三管(血管、气管、食管),刀口要小,放血要充分。然后投入 65℃左右的水中浸烫 1 分钟左右,人工或机械褪毛,残存的细小绒毛及血管毛用拨毛钳修理干净。

### 3.3 整型

北京鸭宰杀后,剥离食道周围的结缔组织,打开颈脖处的气门,向鸭体充气,使其保持膨大

壮实的外形。然后翼下开膛取出全部内脏,以便在挂烤时能在腹内存放调味料,再用 7 厘米左右的竹签由切口送入膛内支撑胸膛,使鸭体伸展饱满,形态美观。

### 3.4 清洗

整形后的鸭坯用清水冲洗浸泡,漂去残血和污物,清洗内脏时,水由翼下切口进入,然后倒出,反复数次,直至白条鸭内外干净洁白。

### 3.5 腌制

腌制用料:以 100kg 白条鸭计,配以食盐 2.5kg,白糖 2kg,味精 200g,花椒 300g,泡辣椒 1.5kg,酱油 3kg,葱 2kg,姜 3kg,料酒 3kg,麻油 3kg,猪肉 4kg。

腌制方法:先用食盐、料酒把鸭全身擦遍,腌制 10~12 小时。炒锅置旺火上,放入 2kg 麻油炒至七成熟,下入猪肉丝炒散,再下葱丝、姜丝、花椒、泡辣椒丝、酱油、白糖、味精及剩余食盐和料酒。炒好成馅,将馅从鸭翼下开口装入鸭体。

### 3.6 烫皮

腌好的鸭坯用挂钩在鸭胸脯上方 4~5 厘米的劲椎骨右侧下钩,从颈椎骨右侧穿出将鸭固定后,用 100℃的沸水烫皮。第一勺水先烫刀口处的侧面,使皮肤紧缩,再浇淋其它部位,淋至鸭皮绷紧发光。目的在于烤制时可减少从毛孔中流失脂肪。烤制后皮层酥脆。

### 3.7 上糖色

将 1 份麦芽糖与 6 份水的溶液在锅内炒成棕红色。烫皮的鸭子用洁布揩去水,趁热往鸭体上抹匀淡淡一层糖色。挂糖色后,使烤制的鸭体呈枣红色,并且使表皮香脆可口。

### 3.8 晾皮

鸭坯上色,置于通风阴凉处约 4 小时,使其表面干燥,从而在烤制时增加表皮的脆性。

### 3.9 挂烤

(下转第 15 页)

此可认定水分含量是此阶段影响氨基酸含量变化的主要因素。40 小时氨基酸的含量却在腊肠水分进一步减少的情况下呈明显的下降趋势。初步推测,认为部分氨基酸因参与了腊肠风味的形成,自身被消耗而导致含量降低。

## 2.6 游离脂肪含量的变化

由图 2-6 可知,在热风干燥过程中,游离脂肪含量一直呈递增的趋势。在热风干燥的前 20 小时,由于水分蒸发导致脂肪的含量也相应增加。40

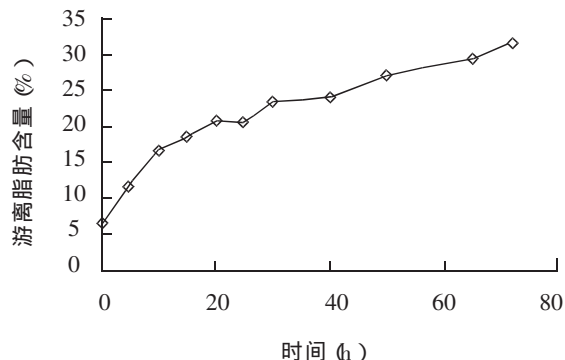


图 2-6 热风干燥过程中游离脂肪含量的变化

小时后,脂肪含量增加的幅度很大,超过纯粹因水分蒸发的效果。研究表明,脂肪水解产生的游离脂肪酸对风味有促进作用<sup>[7]</sup>。在干燥 40 小时后,灌肠出现诱人的腊香风味。第三天时腊香浓郁。因此可以认为,形成腊肠风味的反应主要在干燥的第三天,氨基酸、游离脂肪酸等风味前体物质的变化规律初步证实了这一点。

## 3 结论

热风干燥过程中,广式腊肠水分、亚硝酸盐、氨基酸、发色率、游离脂肪、有效酸度等变化规律的研究表明:广式腊肠热风干燥并不是简单的脱水过程,它涉及到色泽、风味等多种影响产品品质的反应。优化干燥工艺必须全面考虑脱水对产品质量的影响。本研究结果表明,传统热风干燥过程中,与产品风味密切相关的生化反应主要集中在第三天。而在干燥的第一天,水分蒸发处于绝对的主导地位,而其他反应相对不明显或者受水分蒸发影响小。因此,如何缩短第一天的干燥时间可以视为优化工艺的突破口。

## Physical and Chemical Properties Changes During the Processing of Guang Dong Style La Sausage

Yuan Haitao Rui Minghan Luo Hong

**ABSTRACT** A research on La sausages was carried out by imitating the large-scale La sausage convection drying of Guang Dong factories. Quality indexes examined include: moisture content, sodium nitrite content, amino acids, free fatty acids, effective acidity, color development ratio. Results showed that (1) At the first day of drying, moisture evaporation was the dominant change while other reactions were insignificant or influenced little by moisture evaporation; (2) The major physical and chemical reactions associated with flavor generation occurred simultaneously at the third day of the study.

**KEY WORD** physical and chemical property; Guang Dong style La sausage; convection drying

(上接第 32 页)挂烤是烤鸭生产过程中的关键环节,直接影响到成品的外观和风味。烤炉内炉温升至 230℃左右,炭火旺而无烟时,将鸭坯放入炉内。烤制时先烤右侧刀口处,再用鸭杆挑起并旋转鸭体,烘烤胸脯、下肢等部位。反复烘烤,至少转动三次,每转动一次,转动刷一遍麻油,烤至熟透时取出。一般失重三分之一左右。

在烤制时,要注意掌握合适的火候和时间。炉温过高,会使鸭体上半部焦黑;过低,又会造成鸭皮收缩胸脯塌陷,影响外观。烤制时间也应掌握恰

到好处,否则时间短,烤不透;过长,火头大,皮下脂肪大量流失,皮下形成空洞,失去烤鸭脆嫩的风味。

## 3.10 成品

烤好的鸭体外表呈枣红色,外焦里嫩,散发出诱人的香味。体型完整丰满,表皮无皱纹,油润光亮,鲜香可口。烤鸭最好随制随食。食用时,片削鸭肉应做到每片大小薄而均匀,片片带皮,与葱丝、甜面酱及面饼同时上桌。

## The Processing Method of Traditional Roast Duck

Zheng Haizhou Feng Gaixia He Mengxiao Ma Ziyang

**ABSTRACT** The processing method of traditional roast duck is briefly introduced in this article.

**KEY WORD** roast duck, processing method