



中国传统名优肉食品——北京烤鸭

朱 曜 (四川商检局, 成都 610041)

一、前 言

北京烤鸭是北京的名优特产,也是我国在烧烤肉禽制品中的名优产品。人们到北京观光旅游,不论外宾内宾,均以登长城、吃烤鸭为幸事,认为“不到长城非好汉,不吃烤鸭最遗憾”。

北京烤鸭的历史悠久,至少可以上溯到南北朝,即公元 420~589 年间,《食珍录》一书中就有“炙鸭”的记载。“炙”即“烤”的意思。到了元朝,烤鸭已是御膳珍品之一。御膳医忽思慧所著《饮食正要》一书中就有怎样“烤鸭子”的记载。当时是将北京白鸭的五脏除尽,把羊肚、葱、香菜、盐等混和后,放入鸭体腔内,上叉放在炭火上烘烤至熟。

早在 400 多年前的明代嘉靖年间,北京菜市口米市胡同的老便宜坊饭庄是北京最早的烤鸭店。明万历年间,太监刘若遇在所著的《明宫史·饮食好尚》一书中写道:“本地则烤鸭鹅”。说明烤鸭已成为地道的北京风味土特产品之一了。

明清两代,达官贵人,巨富豪门都把烤鸭列为宴客珍品,每餐必备。特别是乾隆皇帝、慈禧太后都十分爱吃便宜坊的烤鸭。

清同治三年,全聚德开业。至今,以设在北京前门外的“全聚德”的烤鸭店为正宗,在北京的其他地区也开设了许多分支店。

全聚德烤制北京烤鸭的工艺特点是:烤鸭前先将秫秸在炉内燃烧,把炉子烧热,然后将上了佐料的鸭坯放入炉内,关闭炉门,鸭子不见明火,全凭炉壁的余热将鸭坯烘烤成熟。因此,烤出来的鸭体是内嫩外焦,油而不滴。以后烤鸭技术不断改进,质量更有提高。现在不仅北京有很多的烤鸭分店,即使在欧美等国,也

有正宗的中国北京烤鸭分店。

烤鸭本身的特点是皮油光洁,呈金黄色,油香扑鼻,外脆肉嫩,肉质鲜美,肥而不腻,味觉丰润,咸淡适宜,香味纯正,皮脂酥脆,食法多样。

冬季室温在 10℃左右烤鸭可保存 1 周左右,如经冷冻,可长期保存,一般不会变质。食用前,进行短时间回炉烤制,仍能保持其独特的风味。

二、北京烤鸭的加工

1. 选料

选用经过填肥(俗称填鸭)的表皮完整的北京鸭种。这种鸭种皮薄脯大,肌肉纤维间夹有白色脂肪,肉质细嫩,以 55~65 日龄,活重 2.5 公斤以上的填鸭原料为佳。也有按体重分级者,分级如下:

一级鸭:体重大于或等于 2.2 公斤

二级鸭:体重大于或等于 1.8 公斤

三级鸭:体重大于或等于 1.7 公斤

四级鸭:体重小于 1.7 公斤

2. 制坯

鸭经宰杀放血,浸烫去毛后,剥离食道周围的结缔组织,打开颈脖处的气门,人气管处打气,让气体充满在皮下脂肪和结缔组织之间,使其皮肉分离,使它保持膨大壮实的外形。再从翼下开口,掏出全部内脏,再用 7 厘米长的秫秸由切口处送入腔内支撑胸腔,使鸭体丰满美观。

洗去胸腹腔内的血污,洗水的温度保持 4~8℃。将鸭体浸没于水中,水由刀口进入鸭体腔,再提起倒去腔内洗水,再浸没,再倒出,如此重复数次,直到洗净胸腹腔血污等为止。

将鸭体钩挂,从鸭脯上端 4~5 厘米的颈椎

骨右侧下钩,钩尖从颈椎骨左侧穿出。然后用100℃的沸水烫皮。第一勺沸水先烫刀口处的侧面,使皮肤紧缩,防止漏气,再次用沸水浇淋剩余部位。一般情况下,用三勺沸水即可将鸭坯烫好。烫制的目的,是为了避免鸭坯在烤制时,油从毛孔内流出。也就是用沸水浇烫后,可以使表皮蛋白质发生凝固,以使皮层酥脆而油质增多。

烫皮以后,再浇上糖色。上糖色和烫皮的方法一样,用勺盛满糖水,先淋两肩,再淋两侧,一般淋三勺糖水即可淋遍鸭身。淋糖水的目的,在于使鸭体烤制后呈枣红色,使表皮酥脆,适口不腻。在实际操作中,往往烫皮和浇挂糖水是合二为一同步进行的。烫皮的作用有三:

①使表皮毛孔紧缩,烤制时可减少从毛孔中流出溶化的皮下脂肪;

②使鸭坯表层蛋白质凝固,皮层可加强收缩变厚,烤制后使烤鸭皮层具有酥脆的特点;

③能使打在皮层下的气体尽量膨胀。表皮显出光亮,使烤鸭的造型更加美观。

3. 鸭坯风干

将烫皮和涂抹了糖色的鸭坯,放在阴凉通风处晾干,并蒸发肌肉和皮层中的水分,使鸭坯晾干,在烤制中更能增加皮层的酥脆性,并保持胸脯不漏气下陷。

4. 灌汤上色

在进入烤炉之前的鸭坯,还要经过灌汤和上色。所谓灌汤,就是在体腔内灌入100℃的汤水70~100毫升,使鸭坯进入烤炉后一遇高温时,便急剧汽化。外炙内蒸,两面受热,以产生外脆内嫩的特色。所谓上色,就是在灌汤后再向鸭坯表皮淋浇2~3勺糖水,以免上糖色不均匀。经过灌汤和上色后才能进行烤制。

5. 挂炉烤制

烤鸭炉有挂炉、焖炉、转炉之分,最常用的是挂炉。挂炉烤鸭是依靠热的反射作用,使火苗发出的热量,由炉门上壁反射到炉顶,将顶壁烤热后,再反射到鸭坯。实际上是用反射热燎烤的,而不是使鸭坯在明火上烘烤。烘烤

要有稳定的炉温,要掌握火候,正常的温度应在230~250℃之间。温度过高,会使鸭皮收缩,两肩、上半部发黑焦化。温度过低,又会使鸭脯呈皱褶,甚至陷塌。所以温度过高过低,都会影响烤鸭的质量。

鸭坯进入烤炉后,先挂在炉膛的前梁上,使右侧刀口向热,以利高温首先反射进入体腔内,促使汤汁水分蒸发。待鸭坯右侧呈金黄色时,再以左侧向热,直到出现同样如右侧的色泽为止。然后背部向热,仍烤至呈金黄色为止。再用烤鸭杆挑起,旋转鸭体,烘烤胸脯、下肢。但是不直接烤腹部,以免出油太多,影响风味。这样左右旋转,反复烘烤,使鸭坯正背面,左右侧都呈现枣红色,便可送到烤炉的后梁,背向炉膛,继续烘烤,直到鸭体的全身都呈现枣红色,即可出炉。这时,鸭体以皮层里面向外渗透油脂,体重因水分蒸发而显著减轻,一般失重三分之一左右。体腔内的汤汁清澈透明,呈白色,并带有凝固的黑色血块,这些都表明鸭已烤熟了。因加工季节、鸭坯的重量不同,烤炙时间长短不一,一般在30~50分钟之间即可。时间过短,鸭烤不透,香味不浓。时间过长,出油太多,使皮下形成空表皮层(皮薄如纸),失去了烤鸭脆嫩的独特风味。鸭坯肥大或烤制母鸭,烤的时间相应长一点。在冬天鸭烤的时间一般也要长一点。

烤得好的成品,油光可鉴,色泽红润,撩人食欲。表皮和皮下结缔组织、脂肪组织混为一体,皮层变厚。在高温作用下,一部分皮下脂肪熔化渗到皮外,把皮层烤脆,使成枣红色,散发出诱人的脂香。

5. 成品开片

烤制好的烤鸭,一般紧接着开片,它同火候互为表里。鸭子离炉后,稍挂片刻,即可开片。好的开片者,能在几分钟内(约5分钟内)把一只烤鸭开成100~120片,而且片片有皮有肉。

片烤鸭时,第一刀先把前胸脯取下,切成丁香叶大的肉片。随后再取右上、左上脯肉,各4~5刀。接着掀开锁骨,用刀尖顺着脯中线,靠

胸骨右边剔一刀,使骨肉分离,便可以从右侧的上半部顺序往下片削,直到肌肉和尾部。左侧的刀法和右侧相同。片削的要求是手要灵活,刀要锋利,每片大小厚薄均匀,皮肉不分离。

片好的烤鸭片,一般卷在荷叶饼或夹空心饼食用。根据各人的口味不同,还可适当放些葱段、蒜泥、甜酱等。趁热吃,香酥肥润,皮脆肉嫩,味道甜美。

三、讨论

1. 宰杀后的鸭胴体,必须经冷却后才投入烤鸭加工。鸭经宰杀后首先有一个极短时间的僵硬,这时鸭肉没有成熟肉特有的鲜香味,而且不易消化吸收,这种鸭肉叫热鲜鸭肉。鸭肉的僵硬比猪肉短得多,一般只要几小时的僵硬就进入成熟阶段。所谓成熟的鸭肉,就是鸭肉的自溶酶的作用,分解产生肽类、氨基酸、核酸的代谢产物。在成熟过程中,三磷酸腺苷不断分解,形成挥发性还原物质及亚黄嘌呤,亚黄嘌呤是鸭肉的特殊香味的主要成分。因此,宰后鸭胴体不宜马上烤制,但是又不能使鸭胴体在高温下存放,以免变质。

2. 烤鸭原料如果是冷藏鸭胴体,在解冻时只能采用低温缓慢解冻法。如果采用不适当的快速解冻法,那末肌纤维细胞容易破裂,而损

失大量的肉汁,其中有 30%氨基酸和 8~15%维生素,特别是 B 族维生素。另外还有矿物质的损失也大。其次,鸭胴体经过冷冻冷藏,其性质是冻结过程的还原,即恢复内在冻结前性质的过程。由于在冻结和冷藏时间发生自溶、氧化等一系列变化,要完全恢复原来的性质已不可能,因此,冻结速度越快,温度越低,冷藏持续时间越短,则复原的程度越大。

3. 沸水烫皮与上糖色,是烤鸭的特有工艺。所谓沸水烫皮,就是用 100℃水烫皮,其目的主要是为了避免鸭坯在烤制时,油从毛孔中流出,也就是使表皮蛋白质发生凝固,而将可流出的营养成分封闭在皮层内,以使烤出来的成品皮层酥脆而油质多,更能增加烤鸭的滋味和香味。故沸水烫皮,只能是 100℃的沸水,低于或高于 100℃的水烫皮,均不合适。至于上糖色主要使烤鸭表皮色泽鲜艳,而呈枣红色,更能引起人们的食欲感。

4. 烤鸭在烤制中要起一系列的变化。首先发生蛋白质热变性,胶原熟软和热解,脂肪溶化,浸出物和维生素的损失,微生物死亡等一系列的变化,同时还能使烤鸭具有相应的滋味、香气、颜色和柔嫩度,食用时变得容易消化。

(上接 12 页)

第四步棋,改革财务管理工作,促进企业经营发展。1、建立了一整套合理的科学财务管理制度,做到了财务管理工作条理化、制度化。2、加强财务队伍建设,选择了一批文化高、思想品德好的青年职工充实到各基层单位任主管会计,大大提高了食品系统的会计队伍的素质。3、健全了会计岗位责任制,明确了工作程序、岗位标准、质量要求等内容。4、定期举办财会人员业务学习班,提高他们的专业知识和业务能力,做到能核算、会管理、懂生产、会经营。5、发挥财会职能在经营管理工作中的作用,把

财务工作重点放在企业经营活动中,来提高企业管理水平和创收最佳经济效益,使财务工作适应了转换企业经营机制的新形势,做到了四个新转变:(1)从过去单纯由会计部门算帐,转到依靠全体职工人人当家理财,个个精打细算上来。(2)从过去事后算帐,转到参与经营预测和决策方面上来。(3)从过去就财务论财务,转到改善经营管理,讲求生财、聚财、用财之道上来。(4)从过去只注重生产核算转到生产、经营管理的全过程上来。这四个转变,把财务工作渗透到供、产、销三个环节中去,为企业创收经济效益发挥了巨大作用。