

中国传统名优肉制品——南京板鸭

朱 曜 (四川商检局, 成都 610041)

一、前言

南京板鸭已有三百余年的历史。民间有“大学监, 琉璃塔, 玄缎子, 咸板鸭”之说, 其意是南京的“四美”: 后书院, 宝塔、玄缎和板鸭。清代, 南京地方官员每年都把质量最优的板鸭, 送到京都进贡皇公贵族, 故板鸭又称“贡鸭”和“官礼板鸭”。1910年清政府在南京举办的“南洋劝业会”上, 南京复兴板鸭铺制出的板鸭曾获一等奖。此后, 南京板鸭的名声不径而走, 行销海内外。

有一首民谣, 这样赞美南京板鸭: “稻谷喂, 清水扎, 炒盐腌, 清卤复; 皮白, 肉红, 骨头绿; 味美, 香酥, 营养高。”

南京板鸭有两种, 即春板鸭和腊板鸭。春板鸭是从立春至清明加工的板鸭, 这种板鸭的保存期较短, 约3—4个月。腊板鸭是小雪到立春加工的板鸭, 这种板鸭腌得透, 肉质细嫩, 可保存4—6个月。

南京板鸭的加工原理主要为食盐的作用。食盐本身具有两种主要作用, 即防腐作用和脱水作用。所谓防腐作用主要是防止微生物在板鸭上生长繁殖。根据前苏联N. A 斯洛捷采夫氏解释, 食盐的防腐作用是食盐的钠离子和氯离子在肽键处结合, 而防止了微生物分泌的蛋白质分解酶对蛋白质的分解作用。也就是说, 要使蛋白质分解, 酶应和蛋白质的肽键处结合, 而腌制时, 由于肽键被食盐所占据, 因此, 减少了微生物对蛋白质的作用, 使微生物利用它作为代谢的产物减少了, 这样蛋白质变成不易被微生物酶分解的物质。除此之外, 食盐的防腐作用, 主要原因还在于氧不易溶解于食盐溶液中, 由于缺少氧的缘故, 可以减少好氧性微生物的生长繁殖。食盐的脱水作用, 一方面可以帮助板鸭在腌制后容易脱水, 同时可以增加微

生物的脱水作用而被灭活, 使板鸭的保存期得到延长。

南京板鸭的特点是: 外形方正, 质干板状, 宽阔体肥, 皮白肉红, 肉质细嫩, 致密汁浓, 腊香浓郁, 味咸丰润, 回甜绵长, 鲜香甘美, 有“干、板、酥、烂、香”的评价, 以选料认真, 制作精良, 工艺得法, 风味别致, 著称于世。

二、加工工艺

1. 原料的选择

以选江苏浙江等地区的“麻鸭”品种为最佳。体重在1.75公斤以上, 胸腿肌肉饱满, 腋部有“核桃肉”。羽毛平顺光滑, 行动敏捷, 毛干空嘹, 无病态。

活鸭在宰杀前要用稻谷饲养数周, 进行催肥, 直至膘肥肉嫩, 体肤洁白, 肌肉细嫩结实, 这就是民间所说“稻谷喂”。这种鸭脂肪熔点高, 即使在气温较高的情况下, 也不易滴油, 发哈。经稻谷育肥的活鸭称为“稻膘活鸭”, 制成的板鸭叫“白油板鸭”, 是板鸭的上品。

2. 宰杀

活鸭宰杀前绝食18—24小时, 并充分饮水, 保持鸭群安静。活鸭宰杀一般采用颈部切割放血法, 也可采用口腔穿杀放血法。不管哪种宰杀方式, 必须做到放血要尽。由于生产的规模大小不同, 可分为单人宰杀、多人联合宰杀、机械宰杀等。

2.1. 浸烫去毛: 浸烫去毛有人工操作和机械操作二种。浸烫的水温必须保持在65—68℃之间, 浸烫时间一般为2—4分钟, 便可去毛。毛必须去尽, 特别是小毛、血管毛等。

2.2. 开膛去内脏: 光身鸭一般先下“四件”, 即两腿, 两翅, 后开口取内脏、食道等。

2.3. 洗鸭体: 洗净鸭体表面及胸腹腔内的血污及残留破碎组织, 然后沥干水分。

3. 分级

- 特级 ≥1.625 公斤
- 一级 1.37—1.625 公斤
- 二级 1.15—1.37 公斤
- 三级 1.0—1.15 公斤
- 四级 <1.0 公斤

4. 腌制

4.1. 炒盐:为了减少盐的污染,腌鸭用盐,先应加热炒制,使食盐表面水分蒸发,同时也杀灭食盐上污染的细菌。

4.2. 擦盐:先用洁净纱布擦净鸭体的宰杀刀口和肛门的血水,然后胸向上,平放在操作台上,用手掌下压,使锁骨(俗称三叉骨)压扁,鸭体呈扁长型,方正,肥大,饱满,美观。这一过程也叫做坯。按每 0.5 公斤鸭坯投炒盐 50—62.5 克,按顺序擦匀鸭坯各部位。

4.2.1. 一般先取四分之三的炒盐,从右翅开口处灌入体腔,再用右手食指、中指将炒盐送至锁骨颈椎部,然后反复转动鸭体,使炒盐均布于胸腹腔,再用左手食指或中指伸入体腔,将炒盐送至肛门处。

4.2.2. 其余炒盐的一部分擦于两大腿下部,并将腿肌向上抹挤,使之脱离腿骨向上收缩,增加体型丰满度,同时使炒盐由骨肉间隙和肌肉深层渗透。

4.2.3. 最后将剩余的炒盐,分别揉擦在颈部刀口、双眼、咀和胸部两侧。

4.3. 入缸腌制:将擦好盐后的鸭坯逐只叠堆于缸内,盐渍 12 小时左右,使肌肉中的血水经盐渍溶解渗入到深层。

4.4. 抠卤:盐渍 12 小时左右,从缸内取出鸭坯,右手提鸭的右翅,左手食指和中指撑开肛门,使胸、腹腔中的盐卤血水放出来,叫“抠卤”。

4.5. 复卤:复卤是板鸭加工中的重要控制点。复卤要根据鸭体大小、品种、季节、气候决定复卤的时间长短。

4.5.1. 卤汁配制

4.5.1.1. 新卤汁的配制:用洗鸭的血水每

100 公斤加精盐 50 公斤,煮沸成饱和食盐溶液,除去上层血沫和污垢,待澄清后,移入缸内冷却,冷却后放入生姜 50 克,八角 12.5 克,葱 75 克。

4.5.1.2. 老卤:老卤就是新卤经重复多次浸渍鸭坯后,卤液呈微红,表面出现泡沫状污垢,经煮沸、加盐、除污垢,经过 20—30 次反复使用制成。陈年老卤有的使用几年,甚至几十年。老卤中因含有肌溶蛋白、肌肽、嘌呤碱和少量氨基酸以及糖元等,因此,其鲜味格外浓郁,故老卤越陈,所浸渍的鸭坯滋味就越好。

4.5.1.3. 下卤缸:入缸卤制的鸭坯,经过抠卤后,仍需下卤缸复卤,继续盐渍。操作时一般用右手提 3—5 只鸭的右翅,再用左手四个指头分别拨开鸭坯肋下开口处,使卤灌满鸭体腔,然后将鸭尾部向上排列在卤缸内。为避免鸭坯上浮,可用竹算压放在盐卤表层,使鸭坯全部浸泡在盐卤中。通常使用盛 200 公斤容量的卤缸,可复卤 70 只鸭坯。

4.5.1.4. 复卤时间:复卤时间,一般为 24 小时,但是在加工过程中还要根据消费的习惯、鸭体大小,结合季节、气候,灵活掌握,按传统的复卤时间如下:

4.5.1.4.1. 光身大鸭(大于 2.5 公斤),复卤时间,小雪至大雪期间,复卤 24 小时;大雪至立春期,复卤 18 小时;立春至清明,复卤 20 小时。

4.5.1.4.2. 光身中鸭(1.5—2.5 公斤),复卤时间,小雪至大雪期间,复卤 18 小时;大雪至立春期,复卤 16 小时;立春至清明,复卤 18 小时。

4.5.1.4.3. 光身小鸭(小于 1.5 公斤),复卤时间,小雪至大雪期间,复卤 16 小时;大雪至立春期,复卤 14 小时;立春至清明,复卤 16 小时。

复卤时应经常检查卤水的浓度(23—25 波美度),浓度过低,成品不易保存。腌制鸭坯如果不能及时复卤,可将鸭坯重叠于缸内,用少量盐撒在表面, (下转第 34 页)



采用同步成型技术加工迷你香肠

本刊讯

中国肉类食品综合研究中心经过 4 年多来独立地潜心研究，已顺利完成用同步成型加工技术（又称共挤技术）生产香肠。本课题属北京市科委科技开发基金项目，科委与“中心”共投资 300 多万元。

几千年来，我国的香肠加工，都要用预先制成的肠衣。将绞碎、斩拌、调味后的肉馅，充填入现成的肠衣中，然后在两头进行扭结或用线绳、铝卡进行结扎，再进入加热、烟熏等工序。这种传统的加工方法工序多，用人多，肠衣成本高，特别是小直径香肠，矛盾更为显著。

新的同步成型加工技术，是将调味好的肉馅从机器中成型出来的同时，在其外表均匀地包涂上一层可食性薄膜，作为肠衣，随即切断，省去了扭结和结扎工序，直接进入加热与烟熏工序。外裹的薄膜是一种可以食用的动物性胶原蛋白，安全卫生。同步成型加工技术是香肠制造工艺上的一种突破性变革。同步成型加工设备在我国研制成功，将意味着我国香肠加工技术的一大进步。

用同步成型加工技术生产的迷你香肠，直径在 10—30 毫米之间，最小的重量只有 3 克（330 根迷你香肠重为 1kg），是现今世界上最小的香肠，因而是真正的“迷你”（mini）香肠。

由于它造型新颖可爱，口感好，营养丰富，而食用花样极多，除与普通香肠那样可冷食外，还可以煎炸后热食，还可用来炒饭、炒面、炒菜、做汤等等。迷你香肠特别受到孩子们的喜爱。

用同步成型加工技术生产的迷你香肠，由于直径小，用作肠衣的可食性动物胶原蛋白相对较多，而胶原蛋白有较好的保水性，故对皮肤有美容作用。

同步成型加工技术生产的迷你香肠，填补了国内一项空白，使我国的香肠家族中又增加了一个新成员。

（上接第 36 页）但不宜超过 5 天。腌鸭坯的盐卤应澄清透明，在腌制 5—6 批鸭坯后，必须煮沸，加盐，保持盐卤含盐浓度，质量和清洁卫生。每批鸭坯浸泡前必须测试含盐度，一般均应在 23—25 波美度，低于规定浓度，可以加盐烧卤，调节浓度。

5. 出缸排坯

5.1. 起卤：鸭坯在盐卤中浸泡复卤到规定时，应及时出缸。出缸时可用手指伸入肛门，引流出体内积余盐卤，然后挂起沥卤（沥下的盐卤，可以回收待用）。

5.2. 排坯：沥卤后的鸭坯放在操作台上，用手掌压平胸前锁骨，使呈扇形，再用手指伸入肛门挑起腹肌，便于使鸭体腔内部通气，并使外形美观。然后用清水洗净鸭坯，依次凉挂在木架的钉子上，用手将颈拉开，胸部拍平，待皮干水净后，再复排一次，加盖印戳标记等。

5.3. 晾挂：加盖印章后的鸭坯移至仓库内晾挂、保管。晾挂木档的距离，不得小于 50 厘米，挂钉间距为 15 厘米。鸭坯间要用芦竿或竹竿间隔，以免互相碰撞，不易风干，而影响质量。一般经二周后，即为成品。成品率一般为 50% 左右。

6. 贮藏

贮藏板鸭的库房必须保持卫生清洁，要求无蝇、无

虫、无鼠。

板鸭在库房里放置的方法有晾挂法和堆叠法两法。晾挂法占用仓容面大，但便于通风。堆叠法可以节省仓容，但是天气潮湿时，存放过久易使成品回潮。两种方法各有优缺点，可以根据具体情况使用，也可以两种方法交替使用。成品有干枯现象时，即可堆叠起来保管，发生回潮现象时，要及时挂起来吹风。

板鸭保藏时间，往往依照加工季节而异：

- 小雪—大雪 保质 1—2 个月
- 大雪后 保质 3 个月（腊板鸭）
- 立春—清明 保质 1 个月（春板鸭）

板鸭在贮藏期间要定期检查，检查的内容包括板鸭的外观及表面和深部的色调。正常者应无粘液，无霉斑，皮白，肌肉切面平而紧实，呈玫瑰红色，色调一致。检查时还可用竹签刺入两腿和胸脯肌肉处，嗅其有无异味。如发现板鸭生霉或生虫时，可将板鸭放入卤缸中浸泡 12 小时左右，然后取出沥干，再进行保藏。

7. 包装

每只板鸭用塑料薄膜袋热合封口包装，还可以采用真空包装。大包装可以用木箱或纸箱做外包装，箱的大小为 66×55×20 厘米³，每箱 8—10 只。