

中国传统名优熟肉制品——北京烤鸭

杨合超 (辽宁省北宁, 121300)

摘 要 介绍了北京烤鸭的历史沿革和加工制作方法。

关键词 北京烤鸭 加工制作

前言

一提到北京烤鸭,许多人都知道这是北京著名的传统名优特产,也是中国在烧烤肉禽制品中的名优产品。凡是到了北京的人们都要力争登长城,吃烤鸭,认为“不到长城非好汉,不吃烤鸭最遗憾”。

北京烤鸭历史悠久,至少可以上溯到公元 420~589 年南北朝,从《食珍录》一书中就有“炙鸭”的记载。“炙鸭”的“炙”,就是“烤”的意思。到了元朝,烤鸭成了御膳珍品之一。当时的御膳医忽思慧所著《饮食正要》一书中就有怎样烤鸭子的记载。将北京填鸭的五脏除尽,把羊肚、葱、香菜、盐等混合装入鸭体腔内,上叉放在炭火上烤熟。到了明代嘉靖年间,北京菜市口米市胡同的老便宜坊饭庄就是最早的烤鸭店。在明代万历年间太监刘若愚所著的《明宫史、饮食好尚》一书中写道“本地则烤鸭鹅”,从中说明烤鸭已成为地地道道的北京风味土特产品之一。

明清两朝的达官贵人、豪门巨富都把烤鸭列为宴客之珍品,每餐必备。特别是乾隆皇帝和慈禧太后最爱吃便宜坊的烤鸭。

到了清朝同治三年,全聚德开业,从此北京前门外的“全聚德”烤鸭店成为正宗。并且在北京的其它地区开设了许多分店。

有人说,只有在中国的首都北京才有可能吃到真正的北京烤鸭,这话在过去说,是对的。因为在那时无论在国内外任何一个地方,如美国旧金山或日本东京,虽然也有北京烤鸭,但味道不一样。这是因为北京烤鸭技术绝对不向外传的缘故。

正宗的北京烤鸭,是一门综合性技艺。从培育鸭种,到宰杀、褪毛,开膛去内脏,再到掌握火候、挂炉烤制、切片等都有许多讲究,而且还必须

合理地组织起来,才能使人们吃到酥香脆嫩、肥而不腻、瘦而不柴、味美适口的烤鸭。

新中国成立后,绝对不向外传的北京烤鸭技艺,也开始有了改变。1953 年,全聚德田文宽烤鸭名师,就带着中国人民的友情和正宗的北京烤鸭技术,前往苏联莫斯科,在中国工农业展览会的餐厅专门做北京烤鸭,使不少苏联人民在自己国土上第一次尝到了正宗北京烤鸭的美味。1954 年又是田师傅随中国代表团前往莱比锡国际博览会上献技,甘香味美的北京烤鸭使许多参加博览会的外国宾客大饱口福。同年应苏联政府邀请,全聚德又再派烤鸭高手田文藻赴莫斯科北京饭店工作一年有余。期间还在莫斯科食品学校为苏方教授几批学员。上世纪 80 年代以后,北京烤鸭加快了向国内辐射发展的速度。

到现在,不论从东北的哈尔滨,到南方的深圳、杭州,还是从西南的桂林到西北的包头,以及国内各大中城市都有北京烤鸭技术人员去过或者是经过北京烤鸭店专门培训过的厨师。这样全国各地人都能吃到北京烤鸭了。

国外餐饮业界许多具有远见卓识的朋友,也纷纷邀请北京烤鸭师傅前去献艺。1982 年,正宗的北京烤鸭店首先在日本东京留园饭店做过烤鸭。不过那时加工的原材料都是从北京运过去的。七年前在西德北部最大城市汉堡市内开了一个专门北京烤鸭店,开始时只有七八十个座席,七年后,这里食客爆满。不得已又增租店堂,增加了餐位。老板是个华侨,原来经营印尼菜馆,由于生意不好,难以维持。后来他接受了我国有识之士的建议,办烤鸭店。于是他亲自到北京来考察北京烤鸭,并从北京请去两位烤鸭高手开办了个烤鸭店。连老板自己也

没有料到北京烤鸭店开业以来,便时来运转,生意兴隆,为他带来丰厚的盈利。于是老板又把整个店按照中国风格重新装修一番,并在另一个商业城开办了第二个烤鸭店。

旅居世界各国的华侨,得知汉堡烤鸭店生意兴隆火爆后,也纷纷洽谈北京烤鸭事宜,掀起了一个小小的烤鸭热潮。从美国的纽约、华盛顿,到日本的东京、横滨;从加拿大、新加坡、塞浦路斯到瑞典、冰岛、科威特等,几年来共有几十个国家和地区,先后从北京请去烤鸭师傅达二三百人之多。北京烤鸭不仅把自己的美味,也把中国人民的友情,传播到世界各地。

现在北京烤鸭,经过数百年的发展,声誉不断扩大。如今的北京烤鸭,已经插上了翅膀,从中国的首都北京,飞向全国各地,飞向五洲四海。

2 加工制作方法

2.1 工艺流程

选料→制坯→烫皮→浇糖液→风干→灌汤→挂烤→成品。

2.2 加工操作要点

2.2.1 选料:选用经过填肥的皮肤完整的健康北京白鸭。这种鸭皮薄脯大,肌间夹有白色脂肪,肉质细嫩。

2.2.2 制坯:鸭经宰杀放血,浸烫褪毛后,剥离食道周围的结缔组织,打开颈脖处的气门往里打气,让气体充满在皮下脂肪和结缔组织之间,使其皮肉分离。首先保持胀大壮实的外形,然后从翼下开口,掏出全部内脏,用洁水反复冲洗干净后,送入 7 厘米长的秫秸到膛内支撑胸腹腔,使鸭体显得丰满美观。用挂钩从鸭脯上端 4~5 厘米的颈椎骨右侧下钩,从颈椎骨左侧穿出,控干水分。

2.2.3 烫皮:控干水分的鸭坯,用将近 100℃ 的沸水烫皮。其方法是第一勺先烫刀口处的侧面,使皮肤紧缩,防止漏气。然后再浇淋其它部位。烫皮目的是防止鸭坯在烧制时从毛孔流油,使表皮酥脆。

2.2.4 浇糖色:烫完皮的鸭坯,立即浇上糖液上色。浇淋方法同烫皮一样。先浇淋两肩,后淋两侧及其它部位。然后挂在阴凉处风干。浇糖液的目的是使烤鸭呈枣红色,皮酥脆。

2.2.5 灌汤:在入烤炉之前,先灌入将近 100℃ 沸汤水 70~100 毫升,然后送入烤炉烤制。当鸭坯一遇到高温时,便急剧汽化,外炙内蒸,两面受热,以产生外脆内嫩的特色。

2.2.6 挂烤:鸭坯入烤炉后,先挂在炉膛的前梁上,使右侧口向着热方,以利高温穿入膛内,促使灌汤蒸发。待烤成金黄色时,再扭动鸭坯,左侧向热方。当烤至金黄色时,立即用烤鸭杆挑起鸭坯,旋转鸭体,继续烤胸脯、下肢,但不直接烤腹部,以免出油太多,影响风味。这样反复烘烤,每个部位都烘烤到。当整个鸭体烤成枣红色时即可出炉。一般需要烤 30~50 分钟。时间过短,鸭烤不熟透,香味不浓;时间过长,出油太多,皮下形成空表皮层,失去脆嫩的独特风味。烤炉温度应稳定在 230~250℃ 之间,过高会烤焦烤黑,过低,鸭脯皱缩塌陷,外形不美观。

2.3 成品规格

2.3.1 感观指标:皮色鲜艳油光洁亮,呈金黄色。油香扑鼻,外脆内嫩,肉质鲜美,皮脂酥脆,肥而不腻。味感丰润,咸淡适宜,香味纯正。

2.3.2 理化指标和微生物指标:均在国家规定的要求内。

Chinese Traditional Cooked Meat Products With Brand—loyal—Beijing Roast Duck

Yang Hechao

ABSTRACT History and processing technology of Beijing roast duck are specified.

KEY WORD beijing roast duck; processing technology

《食品科学》(月刊)征订

中国期刊方阵双效期刊,美国《化学文摘》收录期刊,中文核心期刊,学会与研究生教育期刊,食品行业权威杂志。2004 年由 200 页增加至 248 页,定价不变。同时,新增栏目有“信息快递”和“专题论述”。

定价:15 元/册,全年 180 元。

订阅:邮发代号 2-439,各地邮局均可订阅。

地址:100037 北京西城区北礼士路甲 98 号阜成大厦 A 座 420 室 电话 010-88389456~60 转 8030

传真:总机转 8021 Email:chnfood@public.fhnet.cn.net

万方数据