

· 加工工艺 ·

南京板鸭的加工制作(二)

南京禽蛋公司 李玉保 吉国雄

(五) 洗鸭

洗净体表及胸腹腔的血污及残留破碎组织,是关系到板鸭质量和保管时间的重要环节。

1. 清洗:

一般先取出体腔内血筋(主动脉、前腔静脉等),然后用手擦净皮膜(气囊壁及其他结缔组织),最后去除输卵管或输精管。

2. 浸水拔血:

将清洗过的鸭体放入流动的清冷水缸(池)内浸泡约三小时左右,浸出体内残存血液,使肌肉洁白。

3. 擦腔沥水:

浸泡后的鸭体,逐只用右手食指及中指伸入肛门,擦出腰部和腿裆二边皮膜,然后挂起沥干水分(约1~2小时)。

(六) 腌鸭

1. 炒盐加工:

为了减少盐的污染,腌鸭用盐应先行加热炒制。

炒盐时最好使用磨细的粗盐,每50公斤粗盐加入八角375克,直至盐表面无水蒸汽即可。为使盐易于溶解,炒好的盐粒需再经磨碎研细效果更佳。

2. 擦盐:

(1) 用抹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(三叉骨)偏倒,鸭体呈扁长型、方正、肥大饱满美观,这一过程又称“做胚”。

(2) 按每0.5公斤鸭重投炒盐50克~62.5克标准,按顺序擦匀鸭胚各部位。

(3) 一般先取3/4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

喉囊部(锁骨颈椎部),然后反复转动鸭体,使炒盐布匀胸腹腔,再用左手食指或中指伸入将炒盐送至肛门。

(4) 其余炒盐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,增加型体丰满度,同时使炒盐由骨肉间隙向肌肉深层渗透。

(5) 最后将剩余盐分别揉搓在颈部刀口、双眼、嘴和胸部两侧。

3. 入缸排卤:

擦好炒盐的鸭胚逐只叠入缸(池)内,约经12小时左右,使肌肉中部血液经盐渍溶解渗入到胸、腹腔内,然后提取鸭胚用左手食指或中指插入肛门,使血水顺手指流出。

(七) 复卤

复卤是板鸭加工中的重要控制点,有经验的老师傅相当讲究,都是根据鸭体大小、品种、季节、气候决定复卤的时间长短。

1. 新卤的配制:

(1) 新卤配制方法:

用洗鸭的血水,每100公斤加盐50公斤左右,煮沸成饱和溶液,除去上层血沫和污垢,待澄清后,移入缸内冷却。冷透后放入生姜50克,八角12.5克,葱75克配制而成。

(2) 老卤:

所谓老卤即新卤经重复多次浸鸭后,卤液呈现微红色,表面出现泡沫状污垢,因此必须进行煮沸、加盐、“提代”(除污垢),经过20~30次后反复约一年时间而成。陈年老卤有的使用几年,甚至几十年。老卤中因含有如肌溶蛋白、肌肽、肌酸、嘌呤碱和少量氨基酸以及糖原等。因此,其鲜味比较浓郁,故老卤越陈,所浸泡的鸭胚滋味就越好。

经化验分析老卤(约六年左右):盐分30.1%,矿物质3.1%,蛋白质0.78%。

2. 下卤缸:

入缸排卤的鸭体再经扣卤后仍需下卤缸复卤,继续盐渍。操作时一般右手一次提4~5只鸭的右翅,再用左手四个指头分别拨开鸭胚肋下开口处,使卤灌满鸭体腔,然后将鸭尾部向上排列在卤缸中。为避免鸭体上浮,可用竹制孔眼盖子(孔眼约3~4公分)压放在盐卤表层,再以木棒卡住缸口,使鸭体全部浸泡在盐卤中,但要注意不要压得太紧,一般距卤水面不得超过5~10公分,通常盛200公斤容量的卤缸可复卤70只鸭胚。

3. 复卤时间:

复卤的时间,一般在24小时内完成,加工过程中还要根据消费习惯、鸭体大小,结合季节、气候,灵活掌握。复卤的时间可以伸缩。按传统复卤时间,如下表:

规 格	复卤时间(小时)		
	小雪 } 大雪	大雪 } 立春	立春 } 清明
大鸭2.5公斤以上	20	18	20
中鸭1.2~2.5公斤	18	16	18
小鸭1.5公斤以下	16	14	16

4. 复卤中应注意的事项:

(1) 复卤时应经常检查卤水情况,卤水的浓度用波美表测定应在23~25度之间,浓度过低则成品不易保管。

(2) 腌制 鸭因条件限制不能及时复卤,可将鸭胚再重叠于缸中,用少量盐撒在表面,但在时间上不得超过5天。

(3) 腌板鸭的盐卤应清澈透明,在腌制5~6批鸭胚后必须煮沸、加盐、提伐,以保持盐卤质量与清洁卫生。每批鸭胚浸泡前必须测试浓度,要求保持在23~25度之间,低于规定浓度可以加盐烧卤,调节浓度,

(八) 出缸(池)排胚

1. 起卤:鸭胚在盐卤中浸泡复卤到规定时间,应及时出缸(池),出缸(池)时可用手指伸入肛门,引流出体腔内存余盐卤,然后挂起沥卤(沥下盐卤可以收集待用)。

2. 排胚:沥卤后的鸭胚放在操作台上,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,便于使鸭体内部通气并使外形美观。然后用毛巾、清水洗净鸭胚,依次晾挂在木架钉上,用手将颈拉开,胸部拍平,待皮干水净后再复排一次,加盖印戳或标记。

3. 晾挂:加盖印章后的鸭胚移至仓库晾挂、保管,晾挂木档间距不得小于50厘米,挂钉间距为15厘米。鸭胚间要用芦柴或小竹竿间隔,以免互相碰靠,不易风干而影响质量。一般经二星期后即可为成品板鸭。如遇阴雨气候应适当延长。

4. 保管,仓库保管必须注意以下几点要求:

(1) 仓库应阴凉通风、清洁卫生,并有防晒、防雨淋、防鼠害设施。仓库使用前应进行彻底消毒,以防霉菌的污染,一般可用过氧乙酸与高锰酸钾混合熏蒸消毒。

(2) 仓库温度应保持在8℃左右为宜,温度过高,不仅会有滴油现象,而且加速脂肪氧化和微生物的生长繁殖。在生产过程中,如发现滴油应立即抹盐入缸(池)补救。

(3) 掌握好仓库的湿度调节。湿度过大通风不好,会使板鸭表皮发粘,体腔内易生霉点。湿度过小会引起板鸭表皮收缩。根据测试,在8℃环境下,湿度保持在80~82%左右为宜。生产过程中如发现以上现象应立即复卤抢救。

(4) 板鸭在保管期如遭日晒,表皮不仅易出油,而且增大损耗,同时脂肪也易氧化。经雨淋或沾生水的板鸭不利于保管,易造成变质发臭,

5. 保管方法:

(1) 晾挂法:

把成品板鸭排挂在木档挂钉上, 又称“勾挂胚”, 排挂时必须避免挤靠。

(2) 盘叠法:

成品板鸭分层堆叠, 每层中用芦柴或小竹竿隔开, 通常堆叠六层, 每层不得超过200只。每隔一星期翻堆检查一次, 如遇回潮气候, 须重新挂起通风, 晾干后再堆叠。

6. 保管期:

板鸭保管限期至四月底, 否则随着气温的升高, 会产生滴油、氧化等现象。如在冷藏库中保管, 可延长至七月中旬。一般保管时间为:

加工时间	保存时间
小雪~大雪	一个月
大雪后	三个月
清明	一个月

(九) 南京板鸭的规格及卫生质量标准

1. 外观形态: 成品板鸭的外观, 应周身干燥, 体表洁白光滑, 无绉纹, 颈直伸不弯曲, 脚部肌肉发硬, 胸脯肌肉板实丰满, 三叉骨扁平。胸腹皮下脂肪分布明显, 整个鸭胚显扁长形。

2. 等级规格: 南京板鸭是按膘肥度, 结合重量分等级。

等级	规格要求	重量
特级	肌肉丰满, 全身有明显脂肪, 尾部肉膘肥满	1.40公斤以上
一级	肌肉良好, 全身有明显脂肪, 尾部肉膘肥满	1.15公斤以上
二级	肌肉良好, 全身有少许脂肪, 尾部肉膘肥满	0.9公斤以上
三级	有一般肥膘	0.7公斤
四级	有一般肥膘	0.7公斤以下

3. 卫生质量标准

(1) 感官指标:

	一级鲜度	二级鲜度
外观	体表光洁, 白色或乳白色, 腹腔内壁干燥有盐霜, 肌肉切面显玫瑰红色。	体表显淡红或淡黄色, 有少量油脂渗出, 腹腔湿润有霉点, 肌肉切面呈暗红色。
组织状态	切面紧密, 有光泽	切面稀松, 无光泽。
气味	具有板鸭固有的气味。	皮下及腹内脂肪带有哈喇味, 腹腔有腥味或霉味。
煮沸后肉汤	芳香, 液面有大片团聚的脂肪, 肉嫩味鲜。	鲜味较差, 有轻度哈喇味。

(2) 理化指标:

项目	蛋白质 (%)	脂肪 (%)	食盐 (%)	水份 (%)	酸价
指标	>20	<35	<10	<45	<2

4. 包装:

按传统经营板鸭均无包装, 目前已采用内外包装。

(1) 成号板鸭, 应采用无毒聚乙烯(或聚丙烯), 透明薄膜袋或白醋练包装, 也可用真空包装。

(2) 外包装采用纸箱、木箱、竹篓均可, 但板鸭必须要有包装, 装箱时不易压得太紧。

(3) 凡内外包装都必须执行国家标准局颁发的“食品标签通用标准”(GB7718-87)的有关规定事项。

(十) 板鸭的食用方法

南京板鸭所以能别具风味, 除了腌制技术精良外, 还要注意烹调方法, 才能成为色、香、味俱佳的菜肴。

1. 泡洗: 将板鸭在清水中浸泡1~3小时, 洗净全身灰尘, 减少肉中盐份。保存较久的板鸭浸泡时间需长一些, 使鸭身达到柔软状态。

2. 上通: 选硬性芦苇秆或小竹管, 截成长约5寸的中空小段, 插入鸭肛门内, 一半在内, 一半在外, 使板鸭入水煮时体内外温度均匀, 以缩短烹煮时间。

广汉缠丝兔的加工制作

四川省食品公司 郑和

四川广汉素有“食品之乡”的美称，在众多食品种类中，尤以腌腊制品久负盛名，其中，缠丝兔、京酱风肉和汉州乔板鸭并称广汉腌腊肉制品的“三绝”。尤其是广汉缠丝兔，造形特别，色泽红亮，肉质细嫩，香味浓郁，是四川的名优产品。据记载，风味独特的广汉缠丝兔始于清朝末年，距今已有100余年的历史。光绪年间，广汉作坊商販创制出形似家蚕，实则家兔的特产食品，故名“蚕丝兔”。以色鲜味美、香嫩适口的独特风味，驰名四方，直到民国年间才取名“缠丝兔”。

四川广汉兔源相当丰富，兔种优良，加工制作缠丝兔的厂家颇多，产量较大。其中尤以广汉市食品公司加工厂生产的《吉祥如意牌》缠丝兔著称于世，曾经多次参加省内优质产品评会，并于1988年1月中旬在江苏常州召开的商业部优质食品评比会上，荣获商业部优质产品奖。为了巩固和发扬广汉缠

丝兔的加工技艺，现将其加工制作技术介绍给诸位，仅供参考。

1. 原料选择

选取当年健康的，每只活重在1.5公斤以上，皮毛丰满干净的本地兔为主要加工原料，有肿块、脚癣及过于偏瘦弱的当地兔不能用。如果当天宰杀不完，剩余的活兔应放在清洁、干燥的地方，让其自由进行活动，继续进行人工饲养。

2. 加工技艺

①首先以其耳根左右两侧的颈动脉为准，一手卡住兔腰将它提起，一手拿小木棒，用力一棒致死，从而避免兔血液淤积于颈部，影响加工本产品质量。打死后的鲜兔，如鼻孔流血，应单独放置一边，切勿堆放在一块，以免把其它兔皮弄脏，降低其等级。②未曾出血的，应立即用麻绳拴住一只后腿，挂在竹竿上，边打兔边挂晾。每次打兔应根据情况而定，否则挂晾时间长了，血液

3. 水煮：先在清水中加入葱、生姜、八角茴香，煮沸后，停止烧火，把已经插管的板鸭放入。待热水灌入鸭体后，随即提取鸭腿倒出体腔中的汤水。再放入锅中，并另行添加原汤量的六分之一的冷水于锅内，用略小于锅的盖子压住板鸭，使鸭体全部淹没在汤内，焖煮30分钟后，加热烧至锅边冒起连珠小水泡（叫第一次抽丝），停火焖煮30分钟，提腿倒汤。第二次再加热，将水烧至第二次抽丝，停火再焖5~10分钟即熟。

4. 火候：在煮鸭过程中，把鸭体内腔的热水倒出，目的是使鸭体内外的水温一致，烧煮要用文火，切忌旺火，否则油脂溶

解到汤内，鸭体缩小，肉质变粗，鲜味淡薄。

检查鸭子是否煮熟，可用大拇指压肌肉，若感觉肌肉发软并油膨起来，则表示鸭子已经煮熟。

5. 切块：煮熟的板鸭，待冷却后再切块。因冷却后的板鸭脂肪凝结，切时不易流失，鸭块应切得薄一点，既保持浓郁香味，又不致太咸。

6. 存放：煮熟的板鸭在冬天可存放15天，春天可存放7天，夏天当日煮当日吃为宜。

（本文由南京农业大学王惠林老师审阅指导）