

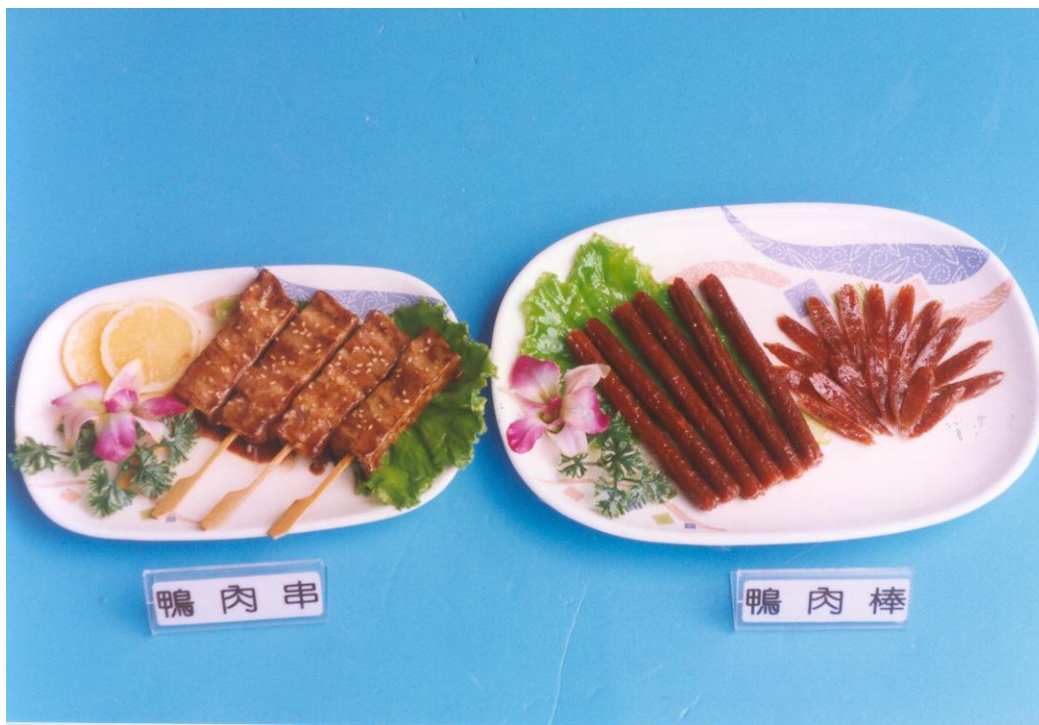
多樣化的鴨肉和鴨蛋

■林榮新

世界各國對禽肉消費量有逐年增加的趨勢，有關禽肉加工品之研發將是重要的課題；因此開發有特色的鴨肉和鴨蛋產品，將有助於養鴨產業之永續經營。

鴨肉產品

臺灣養鴨科技進步，所飼養的白色羽毛肉鴨，屠體豐碩，肉質良好，為主要的外銷禽肉，目前外銷鴨肉以冷凍肉為主。而國內之鴨肉加工品以一些傳統式製品為主，如板鴨、鹽水鴨及烤鴨等，近年來已有多項新研發之鴨肉產品問市，如燻煙鴨排、重組鴨排及鴨肉棒等。如何提高鴨肉加工利用，促進鴨肉消費，進而拓展外銷市場，以提高養鴨產業之收益，實為刻不容緩之課題。



新研發之鴨肉產品：鴨肉串及鴨肉棒。

富含 DHA 及 EPA 之鴨肉

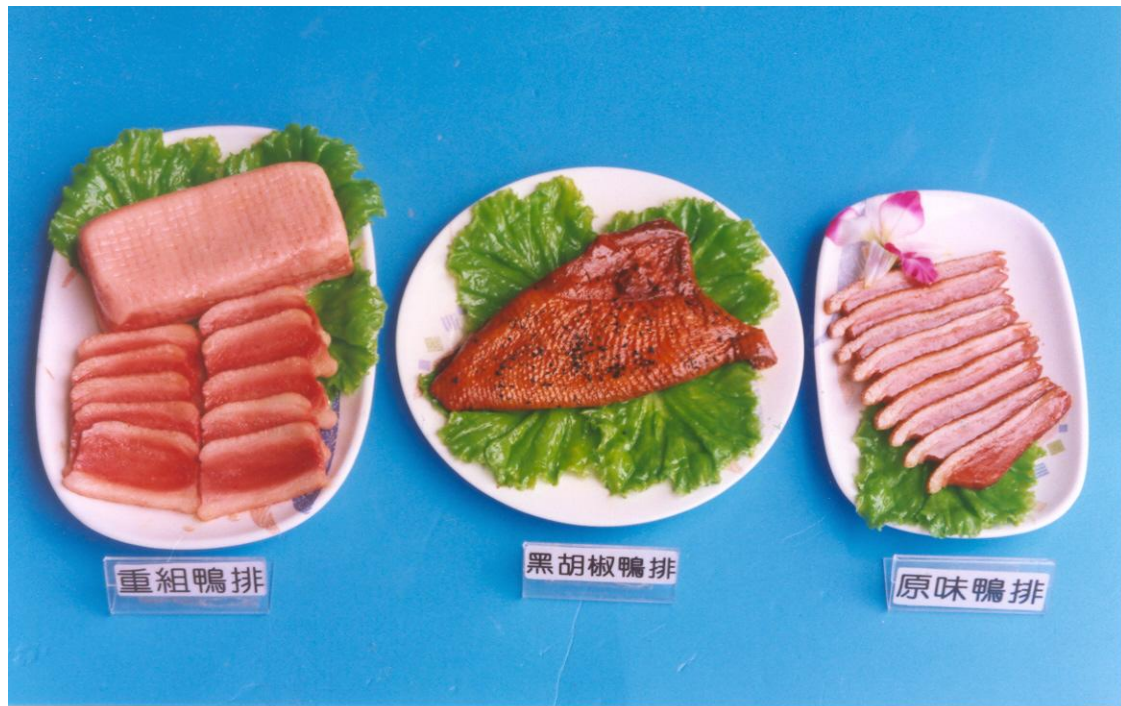
由於生活水準的提高，消費者日漸要求產品的衛生安全及健康，

有鑑於此，許多功能性產品應運而生，其中之一便是富含二十碳五烯酸(EPA)及二十二碳六烯酸(DHA)之禽肉蛋品。EPA 及 DHA 為多元不飽和脂肪酸，一般認為有降低心臟血管疾病發生之機率及降低血漿中三酸甘油酯及膽固醇濃度之功用。此外，尚有降血壓、減少血小板凝固、抑制癌細胞生長、抑制風溼性關節炎及抗腫脹等效果。因此，行政院農委會畜產試驗所宜蘭分所針對現代社會之消費型態，積極研發富含 EPA 及 DHA 之鴨肉產品。土番鴨於四週齡時餵飼含 1.5%魚油之飼糧六週，可有效提高胸肉及胸皮中 DHA 含量，且對生長表現並無不良影響；且飼糧中添加 1.5%魚油不會增加胸肉脂肪之氧化及胸肉並無魚腥味的問題。

燻煙鴨排

為有效解決鴨肉盛產時滯銷之問題，及更進一步打開主要以生鮮肉外銷的另一途徑。研究人員應用現代化肉品加工技術，以鴨胸肉製成燻煙鴨排，並將此加工技術轉移廠商生產。如今已有多家肉品加工廠生產上市，並外銷日本，頗受一般消費者喜愛。此製品外觀美麗，肉質柔嫩多汁，風味佳美，有異於一般傳統的即食鴨肉製品，不但提高了鴨肉的利用及其附加價值，更開拓了鴨肉內外銷市場的另一片天空。

製法：以鴨胸肉為原料肉→外型修整→加入醃漬液→於冷藏室滾動按摩處理→冷藏醃漬→醃漬肉吊掛→乾燥及燻煙→蒸煮→涼乾、包裝。滾動按摩之目的在促進醃漬速率，並有助於肉質之柔嫩性。滾打作業應在冷藏庫進行，以避免肉溫上升，影響品質，並可防止細菌之增殖。燻煙之目的為使肉品增加燻煙的風味、增進肉色美觀及保存性、防止氧化酸敗及使製品的表面較緊實。



三種不同口味之鴨排

烤鴨

北京鴨是由古代生長在中國北方的原種白鴨，經過幾百年的馴化、飼養以及鴨農精心地選種培育而逐漸形成的。根據記載，1873年，美國人詹姆斯經上海將北京鴨種蛋帶至北美，初次將北京鴨輸入到美國。同年，英國人凱爾在北京附近得到北京鴨種蛋，又將北京鴨輸入到英國。1875年，英國人將一批填肥的北京鴨海運至美國，立刻引起了美國市場的轟動。歐美原有的鴨種，肉味粗劣，富膾酸味，不堪烹食。現在忽然在市場上見到外觀美麗，肉質細嫩的北京鴨，真是大開眼界。因此美國紳士名媛，購者驟多，供給缺乏，一時價格騰貴，美國社會遂有「鴨即金磚」之美稱。並因其來自中國之北京，而賜以北京鴨之佳名，從此北京鴨揚名於世界。而用北京鴨為原料烤製出的鴨子，則稱為北京烤鴨。

製法：健康肥鴨屠宰、不剖腹→自腋下開孔取出內臟→洗淨→自腋下開口灌入醃漬液→開口縫上→由頸部插入塑膠管行皮下打氣→以棉繩綁緊頸部→燙水→吊掛風乾，風乾期間塗以麥芽糖水→冷藏醃漬一夜→第二天掛起、再塗料→風乾→再將鴨體在 300°C 烤約 30 分鐘→熟食。



北京鴨生長肉快、飼料效率佳，但因皮厚、脂肪多且肉質細嫩，因此適合製作烤鴨。



用北京鴨製成之烤鴨。

鴨賞

緣起：在雨量充沛的蘭陽平原，溪澗和池塘特別多，也因此養鴨業十分興盛，所產的鴨隻肉質鮮美。為了長久保存鴨肉的新鮮，聰明的宜蘭人想出了將鴨肉醃製、煙燻的好方法，造就了今日揚名全台的『鴨賞』。嚐鮮：正統鴨賞的吃法乃是將鴨肉剝成細絲，摻上白醋、酒、蔥、蒜及香油等調味料攪拌後食用。

製法：健康鴨隻→屠宰→屠體去除內臟、頭頸、翅及腳（即俗稱太空鴨）→去骨→加入調味料，真空滾動處理→冷藏醃漬→醃漬肉吊掛→熱風乾燥→燻煙→蒸煮→熱風乾燥→冷風乾燥→成品。乾燥之目的為使肉品表面達到較佳的乾燥狀態，而使燻煙的效果更佳。醃漬之目的為增加保存性、增進鹽味及保水性、肉的發色作用及風味的形成。



用土番鴨製成之鴨賞

鴨滷味

滷味是中華飲食文化特有食品，起源於中國廣東。滷味通常是指以大量調味醬料醃漬過後，再經滷煮的食品或是以熱滷汁滷製而成的食品，滷味可立即食用且攜帶方便，因此深受國內消費者喜愛。

如何生產高品質之鴨滷味；因影響鴨滷味品質之因素眾多，因此將在製造流程中需特別注意之因素陳述出來，以供參考：

- (1) 原料：鴨胗、鴨翅等原料愈新鮮，滷製後之產品品質愈佳；也就是有優良之原料才能生產高品質之鴨滷味。
- (2) 滷煮設備與場所：滷煮之環境與器具需清洗乾淨，否則容易孳生微生物而影響鴨滷味之品質。
- (3) 滷汁之配方：滷汁之配方中通常含 100%水以及一些調味料與香辛料。調味料係指糖、鹽、醬油、酒…等能改變食物風味，而引起食慾者。香辛料係指薑、辣椒、胡椒、八角、桂皮…等材料，香辛料可改善肉製品風味及促進消費者的嗜口性，也具有很強的抗氧化力與抗菌效果。
- (4) 冷卻及包裝：滷製完成後，將產品撈出放入乾淨的容器冷卻，冷卻後將產品放入真空包裝袋內，並使用包裝機進行真空包裝，如此才能避免產品與環境、從業人員等接觸而產生交叉污染。真空包裝的優點為：可減少肉品失重、防止肉品受外來污染、抑制好氧性菌的增殖、維持肉品宜人的肉色及減少肉品的液汁與風味物質的分離。
- (5) 貯藏：滷煮時滅菌條件良好，且產品經真空包裝後，再經殺菌處理，如此產品可凍藏 4 個月，且可維持良好的風味及品質。凍藏之滷製產品解凍後即可食用；使用耐熱材質包裝之滷製品，可放在熱水中(溫度在 50-85℃)稍微溫熱 10 至 15 分鐘，如此可獲得香噴噴的熱滷味。



滷味先經真空包裝後，再經殺菌處理，如此滷味產品可凍藏 4 個月以

上，且可維持良好的風味及品質。

冬令進補「薑母鴨」

薑母鴨可以說是臺灣民間最受歡迎的冬季食補之一；特別在嚴寒的冬季，特別受台灣人歡迎。所謂薑母鴨並非用母鴨而是用薑母煮的鴨，此鴨通常是使用番鴨，而所謂的薑母，指的是三年以上的老薑。薑一般被認為有驅寒的效果。薑母鴨在寒冷的冬季裡喝起來最過癮，當歸、黃耆更具有暖身、健康的效果。此外，亦同時兼具整腸、增進食慾、促進消化與吸收之效。

薑母鴨其實是屬於藥膳類的食物，有疏肝潤肺、養胃健脾、舒筋活血、祛寒化痰的功效。薑母鴨的湯頭，薑、麻油、米酒、中藥缺一不可，也是薑母鴨勝負的重要關鍵。薑俗話說薑是老的辣，最適合用在薑母鴨料理身上，老薑纖維粗長，薑皮具辛辣的功能，因此老薑不去皮、拍開，與各料快炒，薑獨特的香氣與辛辣最能呈現。黑麻油與米酒，能提出薑香與其辛辣；米酒則一般使用紅標料理米酒。以多種中藥調配而成，主要在增添湯頭香氣與食補療效，配方不一，此成為各家的獨門強項。沾醬則各有特色，最常選用豆瓣醬與辣椒調味。

薑母鴨的材料有紅面番鴨半隻、老薑一塊(約 300 公克)、米酒一瓶、黑麻油少許、鹽巴少許以及水(約 1200 cc)。做法：

- (1)先把鴨隻洗乾淨，切塊後川燙備用。
- (2)把老薑切片，備用。
- (3)將切片的老薑和麻油倒入鍋中，中火拌炒到有香味後，加入切塊的鴨肉炒到鴨皮顏色略微焦黃。
- (4)將(3)的炒料移至砂鍋中，加入一瓶米酒及水蓋住食材，放入少許的鹽，開大火煮滾後轉小火繼續燉煮約 1 個小時即完成。
- (5)食用時可以搭配豆瓣醬與辣椒一起享用。



所謂薑母鴨通常是指用薑母煮的紅面番鴨

鴨蛋產品

蛋雖具有維持生活所需、提供完整營養成分的功能，但確曾有段時間，消費者對蛋品持懷疑的態度，顧慮其含有大量的膽固醇而危害人體健康。脂質是我們維持生命不可欠缺的物質，膽固醇是血液中脂質的主要成分之一，屬於動物脂肪，大部分存在於蛋、奶油及肉類中。人體約由 60 兆個細胞構成，膽固醇是細胞膜之重要成分，如果沒有膽固醇，細胞膜就會崩潰；膽固醇也是性荷爾蒙、副腎上腺皮質荷爾蒙的主要成分，所以膽固醇對身體是很重要的。人體每天的代謝量約為 700 毫克，一部分為身體自行產生，一部分從食物攝取，因此根據美國食品暨藥物管理局（FDA）之建議，每人每日約需 300 毫克的膽固醇，所以每天吃一或二個蛋是在可容許範圍內的。

富含 DHA 及 EPA 之鴨蛋

以含魚油 4 % 之飼糧餵飼菜鴨六週，發現 4% 魚油可有效提高鴨蛋中之 DHA 及 EPA 含量，並對採食量及產蛋率並無不良的影響，且鴨蛋並沒有魚腥味。在餵飼含魚油飼糧三週後，無論 EPA 或 DHA 含量幾達穩定值，且蛋黃中之 DHA 含量顯著高於 EPA 之含量；蛋黃中之 EPA 及 DHA 分別為不添加魚油組者之 20 及 5.6 倍。富含 DHA 及 EPA 之鴨蛋於 25°C 室溫下儲藏三週，不會改變蛋黃中之 DHA 及 EPA 含

量；且在製造皮蛋及鹼蛋的過程中，蛋黃中之 DHA 及 EPA 極為穩定。

皮蛋

皮蛋為特有的傳統鴨蛋加工品，是一種典型的鹼性食品，素為國人所嗜食的佐膳良伴；如皮蛋豆腐、三色蛋及皮蛋瘦肉粥等美味菜餚。

皮蛋製造之基本原理為利用鹼性物質滲入蛋內使蛋白凝膠化，此鹼性蛋白呈淡黃色至茶褐色，富彈性，略帶鹼味，不溶於水。皮蛋製造時，一般使用生石灰或氫氧化鈉等鹼性物質，以及食鹽、紅茶汁，或其他促進凝膠化的鹽類物質相混調成浸漬液，將蛋投入或調成泥漿塗敷蛋殼而熟成。

皮蛋之製造流程如下：

新鮮鴨蛋→外觀檢查→醃漬→撈取→洗淨→風乾→凝固性檢查→包裝→熟成→儲藏。

製造皮蛋及成品時需注意之事項：

- (1)適當的鹼液：目前一般添加在浸漬液中之鹼性物質為氫氧化鈉 (NaOH)，其含量約 3.5~6%，使浸漬液 pH 值高達 13.8 左右，強鹼液浸漬下蛋黃、蛋白中含硫胺基酸水解，所釋出之硫化氫是造成皮蛋呈特有褐、綠、墨綠色澤及風味的主因。而氫氧化鈉具有腐蝕性，因此工作人員需帶手套及口罩，並且小心使用。
- (2)適當的溫度：浸漬皮蛋之最佳溫度為 23~26℃，因此在台灣南部浸漬皮蛋時需在地下室或陰涼通風處浸漬，才有較佳之製成率及品質。目前有些廠商使用溫控來浸漬皮蛋，其溫度控制在 25±1℃。
- (3)適當的原料蛋：菜鴨通常於 120 日齡便開始產蛋，而於 20 週齡至 46 週齡生產之鴨蛋其蛋殼、蛋白及蛋黃品質佳適合作皮蛋，此期間少數不良或異常蛋需挑出不可用來製作皮蛋；而鴨隻 50 週齡以上時，其蛋殼品質較差，鴨蛋多用於製作鹹蛋。目前有廠商利用振波原理檢測蛋殼完整性之蛋殼裂痕檢測機，取代傳統人工檢蛋，但須有相關配套機械(如清洗機)配合才能有較高判斷率。
- (4)適當的配方：鴨蛋 100%、水 100%、氫氧化鈉 3.5~5%、鹽 4.5~7% 及添加微量之鋅鹽等，再經適當的浸漬時間及包裝等處理，即可製成符合國家標準之皮蛋。
- (5)適當的浸漬時間：包敷法鹼成分滲透溫和，通常必須 2~3 個月方可完成醃漬；鹼液浸漬法浸漬時間短者僅須 12 天(於 25℃ 下)。然使用不同之配方其浸漬時間亦會不同。
- (6)適當的包裝：若將皮蛋外銷國外則建議使用真空包裝處理，如此可避免運輸過程中一個皮蛋損壞，而影響整盒皮蛋之品質。
- (7)適當之貯存場所：成品應置陰涼通風處貯存。

現在消費者選購皮蛋產品，不再以價格作為主要考量，特別是在

強調消費者權利的今日，安全、健康、方便與特殊的訴求等因素，反而是消費者選購產品之指南。因此，政府推動「優質皮蛋」、「CAS皮蛋」及「產銷履歷皮蛋」之驗證工作，希望藉由嚴格的生產管理來製造品質衛生良好之皮蛋，並推薦給消費者，使消費者能吃得安心與健康，還可增加廠商形象及利潤。



原料蛋：白殼鴨蛋與青殼鴨蛋



蛋殼裂痕檢測機：可檢測新鮮鴨蛋之蛋殼是否破裂。



外殼無任何斑點之皮蛋

鹹蛋

鹹蛋為國人喜好的傳統佐膳佳餚，日常即不乏食用機會，然而民俗三大節慶「端午、中秋及春節」，由於需製作粽子及月餅等應景食品，此時鹹蛋消費較多。其製造流程如下：

新鮮鴨蛋→外觀檢察→洗淨→風乾→醃漬或包敷→撈取或去除包敷→洗淨→風乾→水煮或蒸煮。

配方例（浸漬法）：以原料蛋重為 100% 計；配方表(百分比)：水 100%、鴨蛋 100%、食鹽 30%。本配方浸漬時間約 25-30 天即可，因每個鴨蛋皆需在浸漬中，所以需壓「重物或物品」於鴨蛋上方。

鹹蛋浸漬法之說明：

- (1) 原料蛋以新鮮鴨蛋為原則。
- (2) 配方成分充分溶解後，乾淨之新鮮鴨蛋放入浸漬液中，置陰涼通風處，於 25°C 溫度下約 25-30 天可完成。
- (3) 醃漬良好之鹹蛋煮熟後，卵黃呈顆粒化沙質感並釋出少許油脂。
- (4) 鹹蛋需煮熟後，才可以食用。



因為鹹蛋浸漬液濃度約 30%，所以生鮮鴨蛋放入水中後會浮在水面，因此需在水面上方放置物品，以使每個鴨蛋皆在浸漬中，浸漬時間約 25-30 天。

