



## 鴨肉加工新產品

／劉登城

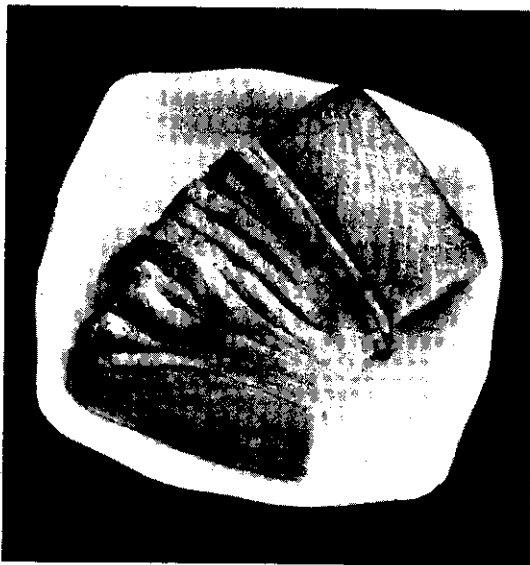
# 鴨排 · 鴨肉凍

鴨肉具有特殊的風味，北京脆皮烤鴨、南京板鴨、鹽水鴨、香酥鴨、八寶鴨、樟茶鴨等，皆是自古以來即深受消費者喜愛的中國傳統鴨肉美饈。

近十年來在政府農業單位的努力研究及輔導之下，鴨屠宰數量大幅增加且屠體外觀大為改善，深受國

內外消費市場喜愛。但因目前國內外的鴨肉消費製品還是以中國傳統式為主，產量少，又只限於餐廳及飯店的供應，無法普及於各家庭中，因此形成供過於求，鴨價慘跌的情況，使得鴨農遭受重大的經濟損失。

基於以上原因，農林廳即委託國立中興大學畜牧



鴨排已外銷至日本，甚獲消費者好評。



開發各種新式鴨肉加工品，以拓展內外銷市場。

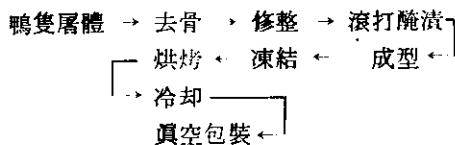
系進行各種新產品如：鴨排、鴨肉卷、鴨肉凍、鴨肉羅浮等的開發，並舉行產品展示會。結果這些產品深受消費者喜愛，其中以鴨排風評最佳，並經改良工業化生產後，已外銷至日本，甚受日本消費者嗜食，開拓了不少外銷市場。

## 鴨排風評最佳

鴨排是利用無骨的鴨胸肉及腿肉，經醃漬、成型、烘烤而成的，是一種味道極佳的鴨肉美食，製法如下：

1. 配料：鹽1.5%、糖4%、味素0.8%、多磷酸鹽0.3%、亞硝酸鈉0.01%、香料0.01%、燻煙液適量。

### 2. 製作程序



(1)鴨隻屠體：先去內臟，在冰水中冷却，再去頭頸。

(2)去骨：屠體以刀尖分別於胸及背的中線處將皮劃開，胸部應深入胸骨為止，然後將胸肉與鎖骨處割開，並將翅膀與肩胛骨接合處切開，此時將整個分離部分往鴨尾部拉至腿與軀幹的臍臼接合處，再以刀切開此關節，即可將一邊的胸部及腿部與軀幹分離。另一邊作法亦同。所得的胸部及腿部以小刀將其中的小骨剔除，即得無骨的胸肉及腿肉。

(3)修整：將無骨的胸肉及腿肉周圍多餘的皮、脂肪及碎肉去除，成一致的形狀。

(4)滾打醃漬：將鴨肉與配料混合，並以滾打器連續滾打醃漬3小時，滾打期間溫度需維持在4°C左右。

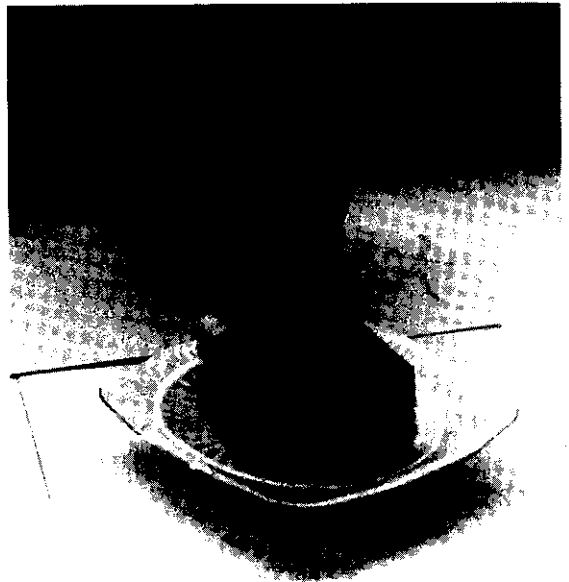
(5)成型：以滾打醃漬好的鴨肉，填入一定形狀的模子中成型。

(6)凍結：在零下30°C的冷凍庫中凍結成型。

(7)烘烤：先以中火解凍並烤熟，再以大火烘烤至金黃色即可。

(8)冷却：待產品冷却至25°C後方可包裝。

(9)真空包裝：產品以真空包裝，以確保品質並應冷藏或冷凍貯存。



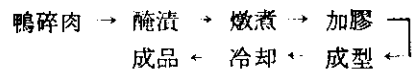
鴨排製作後留下的碎肉，可用來作鴨肉凍，清涼可口很好吃。

## 鴨肉凍清涼可口

鴨肉凍是利用鴨排製作過程中所修整留下的碎皮、脂肪、碎肉，經調味醃漬再加入明膠（洋菜）調製而成，在夏天可說是一道清涼可口的鴨肉美饈。製法如下：

1. 配料：紅白蘿蔔10%、香菜5%、薑1%、醬油4%、酒1.5%、冰糖4%、鹽0.8%、味素0.5%、明膠（或洋菜）1.5%、八角桂皮0.2%、水100%

### 2 製作程序：



(1)鴨碎肉：取自鴨排製作後剩餘的碎皮、脂肪、碎肉加以切細。

(2)醃漬：鴨碎肉加入醬油、酒、冰糖、鹽、味素在4°C下醃漬1小時。

(3)燉煮：將薑、桂皮、八角縫包後與醃漬好的鴨碎肉同時加入同等重的水，以大火煮開，再以文火燉煮2小時。

(4)加膠：燉煮好的鴨碎肉濃湯趁熱加入明膠或洋菜使之溶解。

(5)成型：煮好的鴨碎肉濃湯再加入已切成1公分小丁煮熟的紅、白蘿蔔，並在模子底層舖上切碎的香菜，趁熱倒入模子中，等冷却至常溫後即可成型。

(6)冷却：將成型的鴨肉凍移至2~3°C的冰箱中，即可成爲一道清涼可口的鴨肉美食。