



法國名菜鴨肥肝

本省可以生產嗎？

• 潘金木

法國是鵝肥肝的起源國。肥肝又稱 Foie Gras 或 Fatty Liver 是法國名饌之一，調合珍香塊菰 (Truffe) 的烹飪，如塊狀只燙溫水的肥肝冷盤，或製成肥肝醬的罐頭食品，都美味無比，是歐洲人喜愛的珍饈。迄今肥肝已成為法國及以色列國家著名的外銷農產品之一。

一般的肥肝都以鵝來填灌而成，每隻可得約 700~1000公克的肥肝。在歐洲畜牧先進國家，地理上有廣大的土地與草原，對鵝的大量生產是不庸其慮。可是鵝在生理上因繁殖季節短，仔鵝生產數非常有限，所以必須大羣飼養，才能有企業化肥肝生產的規模，

如此經營上要投下巨額資金，必然生產成本甚高，成為市場上珍貴的食品。

初步成果已出現

正番鴨 (Cauard) 是法國肉用鴨的主要品種，與鵝是同樣的水禽，以鴨代替鵝做肥肝的構想，由此創出。公番鴨填肥肝的可行性也有了成功的進展，根據資料，目前鴨肥肝生產已佔法國肥肝總生產量的40%。

土番鴨是本省養鴨的特色，每年有 3,189萬隻以

填灌後的鴨肥肝可重達 350~400公克



對照組



填灌組



對照組

上的屠宰隻數。據台灣省畜產試驗所與宜蘭分所數年的試驗，在熱帶地區亦可做出鴨肥肝的初步結果，因法國的鴨肥肝生產技術牽涉到保護動物的規條，因此只限於民間機構生產，一切的生產技術未予公開或模仿普及。所以我們必須在本省的地理環境下，自行開發，藉由填鴨籠的設計、環境的控制、不同鴨品系的比較、填料的調配等逐步探討。而鴨肥肝生產已列為本省精緻農產品項目之一。

填灌過程要細心

填灌方法與早期我國北方填鴨的原理一樣，必須將狹小的鴨籠放在陰暗爽涼的地方，減少鴨隻驚動，避免消耗體能，再以人工機械做強制性灌料。不過，從前的填鴨只為了催肥，做北平烤鴨之用。

肥肝是由於鴨對於熱能的代謝旺盛，比其他家禽容易蓄積脂肪的生理功能。所以將9~10周齡的中鴨關在籠內，以高熱能的穀類，飽滿性的每天填灌2次，約經3星期填料，就可看出鴨後腹部膨脹，可以屠宰，細心的取出肥肝。

目前的成績，認為大型土番鴨是理想的填鴨品種，每隻平均可得肥肝重量約350~400公克，肝內大部分含有不飽和脂肪酸的中性脂肪。

一切填灌過程中的場地、器具、填料，必須注意衛生原則，操作也務必細心，才能獲得良質的肥肝，不然因機械性傷害，死亡率很高，亦會有病理性的脂肪肝出血症候羣的發生。

另外，填鴨期溫度是一項重要的問題，在夏季體能消耗大，肝內高度脂肪蓄積不易，肥肝形成欠佳，

反而造成緊迫，死亡隻數增多。所以涼季是填鴨的好時候。

經濟生產多考慮

最近報載鴨肥肝生產的消息之後，許多農友紛紛詢問，有意嚐試肥肝的生產工作，但迄目前為止，整個鴨肥肝生產技術仍有許多缺憾，還有如市場對肥肝的需求、填灌機實用化與高效率的改良設計、填料原料的營養原理、高脂肪在肝內殘留的生理機能或育成填鴨專用品系等的問題，更需有透徹的試驗基礎。所以，農友如想小規模生產肥肝，須注意下列的條件：

(1)生產良質的肥肝，外觀淡黃色，肝組織細嫩柔軟，肝重大部分為300公克以上的適中量。

(2)填鴨死亡率在10%以下。

(3)衡量市場的需求量與價格，必須有生產成本計算及經濟效益的評估。

畜產試驗所目前仍在繼續試驗探討中，相信不久之後，會有更完整的資料提供給農民。

熱帶乳牛飼養管理

講習會

明年4月底在台中舉行

由中華民國乳業發展協會及美國乳牛協會共同舉辦的「1987年熱帶乳牛飼養管理講習會」決定於明年(76)年4月28日~5月1日在台中市東海大學舉行，為期4天。

此項講習會是由美國乳牛協會每2年就亞、非等熱帶地區，選擇一處舉行，會中將針對在熱帶地區的特殊環境下，乳牛的飼養管理與乳業發展情形，做廣泛的學術性研討。與會人士包括各國學者專家及酪農業者。

農委會說，此項會議在我國舉行，顯示美國乳牛協會已再次肯定我國近幾年來乳牛事業的進步，足堪作為其他熱帶地區乳牛事業的典範，並希望能藉著明年的講習會，加強我國與其他地區的學術、技術交流，並提升我國酪農的經營管理水準與乳品衛生的檢驗制度。



填灌組

鴨胸肉大的多。
填灌後的土番鴨鴨胸肉，也比一般