

# 薑母鴨 驅寒意

東海大學畜牧系 陳盈豪

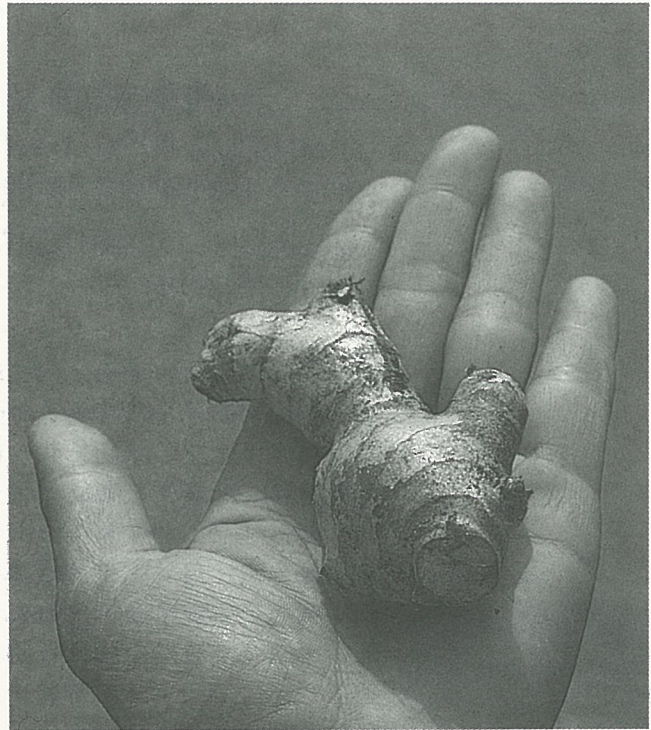
**薑**母鴨在民間早已是耳熟能詳的料理，而以商業化經營則是近幾年的事，在台灣各城市、小鎮，掛著薑母鴨的招牌如雨後春筍般，到處林立著。

每當入秋，冷鋒過境，賣薑母鴨的生意也就特別興隆，因為冷風颼颼的吹，吃點燉煮的薑母鴨熱湯能暖身，故在寒天的薑母鴨能使顧客聞香而來。其材料包括：正番鴨（muscovy）、老薑、米酒、調味料。其製法：將薑切片，肉則斬切適當大小，倒米酒，勾調味料，混入盛熱水的鍋，用火燉煮。

台中市國光路有一家薑母鴨的專賣店，經常顧客盈門，座無虛席，營業時間從華燈初上至通宵達旦。為何薑母鴨受顧客特別青睞呢？主要原因：

(一)原料肉：是選自正番鴨，其肉質具有新鮮的野味（gamey），並且具有發達的胸部肌肉，其瘦肉率也是在所有水禽類最高，故不油膩，也比其他鴨肉易於取肉啃咬。若經溫火燉煮，則正番鴨肉與牛肉風味類似，所以正番鴨肉有很高的評價。

(二)薑：選用老化的嫩薑，外皮粗厚而多纖維，汁少辣味強，稱“老薑”，俗稱“薑母”。薑因含薑辣素，在藥用是發汗劑，因此有祛



老薑有祛寒提神的功效（廖王戊攝）

寒提神的功效。再加上米酒燉煮，點火燃燒揮發性酒精後，則熱騰騰的湯是味美甘醇。

在冬天，吃薑母鴨除了有驅寒，薑也能健強胃腸，促進食慾之益。 ■

代售新書

## 都市婦女冷凍食品消費行為之研究

• 黃韶顏編著 • (平)200元  
(精)300元

時髦的產品 需要創新的指引

這本書正是 推廣冷凍食品的銷售指標

使您了解市場消費者對於冷凍食品的認知態度及購買情形



豐年社

台北市溫州街14號

電話：(02)3628148

每次郵購另加掛號郵資45元

郵政劃撥0005930-0豐年社