

東海大學畜牧學系
陳盈豪

板鴨調理並不難



板鴨提供禽肉蛋白質來源(阿丰攝)

我國傳統式肉製品種類很多，尤其於年節將屆，家家戶戶必準備一些臘味，但以香腸、火腿、臘肉最為國人所喜愛，此刻，板鴨也是應時禽肉加工產品，因本省冬季溫度較低，亦適於製造。

板鴨是我國特有禽肉加工，在大陸各省久已盛行，“南京板鴨”更享美譽。

板鴨能久藏，主要利用亞硝酸及塩分來防腐，肉中塩的濃度達6%已能防止腐敗菌的繁殖。其製法有二：(一)是塩水浸漬：加塩量可達原料肉重的25%。另一種是把塩直接塗抹於原料肉，加塩量為原料肉的6%。

經烘乾的加工品，依肉の色澤可分為黃白色及黑褐色。黃白色板鴨只經烘乾或晒乾，而黑褐色是把板鴨再經燻煙程序。

燻煙除了提供肉的風味及色澤，並

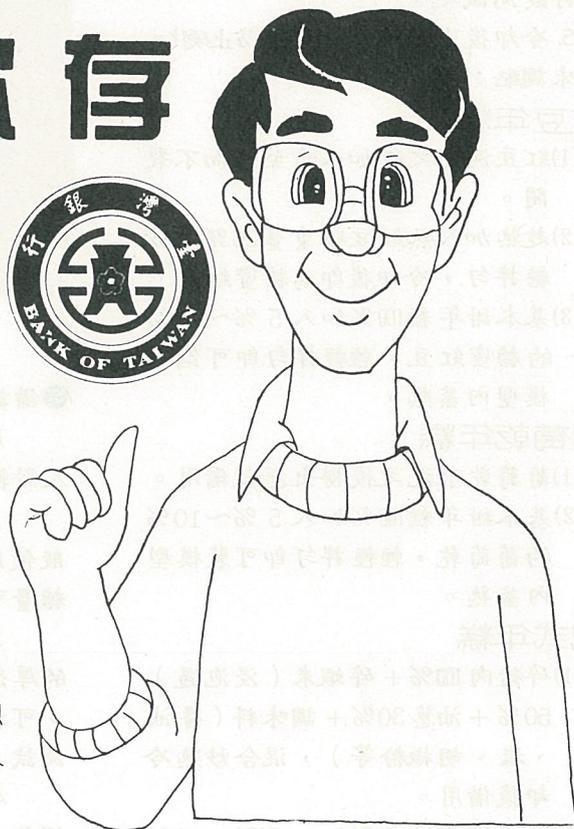
因燻煙成分含有機酸、酚類等，有殺菌的效果。不經燻煙，則肉中油脂易氧化酸敗，在美國則列為劣品，故消費者選購不經燻煙處理的板鴨，應以皮部呈黃白色透明而有油脂溢流，肉內外通紅為良品，並以油光紙真空密封包裝為宜。

一般消費者可能因板鴨太鹹了，望之而却步，其實板鴨肉的調理應是最簡便了！只要把握原則，儘量把肉中塩分析釋出來。其做法：(一)將板鴨肉切塊，以電鍋蒸煮後，是喝啤酒最佳的佐菜。(二)細切板鴨肉，加於稀飯，則飯香味美。(三)切適大小塊的板鴨肉，拌以冬菜，煮成鴨肉湯。

古代我國以板鴨來保存禽肉，近代每家有冰箱，板鴨是否較其它肉製品遜色了呢？當郊遊、登山、紮營時準備一隻板鴨，除提供消費者禽肉蛋白質來源，易攜帶保存，更有調理簡便的好處。

銀臺到款存

靠可全安 高率利



號〇二一段一路南慶重市北台：址地
八八三七四一三·七七三七四一三：話電 行總
馬金澎台佈遍構機支分