

王副主委(左4)  
介紹6家決賽業  
者，並宣布比賽正  
式展開



## 沉浸在烤鴨的好滋味

2008台灣烤鴨王爭霸賽

文圖 | 陳建智

國內的鴨肉消費通常在農曆7月後進入淡季，因此農委會特別規劃辦理「2008烤鴨達人」系列活動，除了要推薦鴨肉美食給民眾，也希望請大家一起來關懷鴨農，共同來帶動鴨肉的消費。

2008烤鴨達人系列活動於9月1日以「1元烤鴨特賣活動」起跑，在歷經2個月的網路推薦及票選活動之後，活動於10月15日進入高潮，主辦單位邀請網路票選前6名的烤鴨達

打開烤爐一看，全鴨油亮亮的外皮，  
不管左看又看，顏色都是恰到好處



在一群打扮成小鴨子的小朋友活力舞蹈表演下，  
「2008年台灣烤鴨王廚藝大賽」熱熱鬧鬧地正式展開

人，包括台北的高雄真福記烤鴨莊、板橋的萬香烤鴨、中和的雲林福記鴨莊、士林的馥記脆皮烤鴨店、桃園平鎮的李銘記烤鴨，及來自高雄市方的春烤鴨，齊聚在台北市紅樓廣場進行決賽，爭奪「2008台灣烤鴨王」的頭銜。

15日的嘉年華活動，由一群打扮成小鴨子的小朋友，率先帶來活力舞蹈表演後，宣告熱鬧展開。當天除了有烤鴨達人現場PK，由名廚、美食家及現場民眾組成的評審團進行評選之外，更邀集



的中藥材烹調可促進氣血循環，用來做烤鴨更是符合健康概念。

### 炭烤台灣土番鴨

為了競爭今年度的烤鴨達人，參賽隊伍使渾身解數，從食材挑選，到沾醬配料，紛紛搬出獨家秘方，還有業者燒烤前先用 20 餘種中藥香料醃漬。而燒烤過程，除了火候要拿捏精準，業者也都堅持全程木炭燒烤，要讓鴨吃起來不僅外皮酥脆，由內而外層層香味四溢，鴨肉放入嘴裡還有股淡淡的炭烤香。

經專家與民眾評審後，來自台北土林的「馥記脆皮烤鴨店」勇奪冠軍、亞軍是來自台北中華路的「高雄真福



一整排的烤鴨，師傅熟練的拿出秘密配方，用刷子細心刷上美味的醬料



了許多超人氣店家現場提供美味鴨肉料理，讓參與的民眾近距離感受到鴨肉美食的魅力。

農委會副主委王正騰說，「一鴨三吃」烤鴨是台灣特有的鴨肉料理方式，不僅美味不輸北京烤鴨，而且是以國內自行選育成功的土番鴨作為原料。王副主委說明，土番鴨的飼養期大約 80 天，而傳統北京烤鴨所使用的原料是北京鴨，其飼養期較短。兩者相較，土番鴨的肉質較堅實、富咬感，較符合國人習慣吃「熟」一點的肉。此外，土番鴨肉的脂肪含量低，並含有豐富的鈣、磷、維生素 A 及肌紅素，不但搭配適當

用炭火烘焙，效果比用瓦斯還要好。剛烤好的鴨子，還熱呼呼地冒著煙，外面的皮烤到油油亮亮，裡頭的肉鮮嫩多汁





記烤鴨莊」、季軍是來自台北縣中和市的「雲林福記鴨莊」、優選共有三家，分別是：板橋的「萬香烤鴨」、桃園平鎮的「李銘記烤鴨」和來自高雄的「方春烤鴨」。馥記烤鴨店長郭忠正說：「沒有秘訣，一切都只因為用心。」郭師傅強調，台灣特有的土番鴨肉質媲美牛肉，製作烤鴨時，先替鴨子打空氣，再利用木炭慢慢火烤，才能端出更勝北京烤鴨的美味。「高雄真福記烤鴨」老闆娘張小燕，始終笑臉迎人奪得網路人氣獎，她說 25 年前遠從高雄到台北開店，堅持用台灣土番鴨，用行動支持台灣國產烤鴨。「方春烤鴨」的老闆娘黃亞連從大陸遠嫁來台，10 多年前為了學烤鴨，還曾回福建老家拜師，她說自家烤鴨最大特色是揉合了台灣與福建味。

### 千份捲餅免費吃

本次活動，主辦單位也規劃了「烤鴨知味智慧王」、「烤鴨七絕報馬仔」、「台灣烤鴨趴趴



活動現場還設有台灣烤鴨文化亭等攤位，提供與民眾互動的活動

走」及「鴨片戰爭一片鴨高手」等攤位，除讓民眾可以更了解台灣的好鴨，還可以參與闖關遊戲及抽獎活動…等。此外，在會場一角，也舉辦「千人嚐鴨好知味」試吃活動，主辦單位準備 1 千份的烤鴨捲餅，提供民眾品嚐烤鴨的極致美味。由於數量有限，試吃活動一開始，民眾便聚集過來，長長的人龍搶著嚐鮮，不少領取到剛出爐、閃著金黃油光烤鴨的民眾，都迫不及待咬一口，還來不及吞下肚，就豎起大拇指大讚好吃。

農委會蘇夢蘭科長表示，這次「烤鴨達人」活動也是農委會「健康農業新『食』代」的系列活動之一。近年來，農委會以發展安全農業，打造健康優質產業為施政主軸，希望提供國人新鮮、健康與安全之國產農漁畜產品，共同開啟「健康農業新『食』代」。

豐

