

碳燒就是把木炭起火，燒至通紅不起煙，再將食物放在架上烘烤至熟但不能焦。此種燒烤的方法很早就存在某些國家的食物烹調中，例如日本料理，有一道用很多鹽抹在魚身上，燒烤後魚尾或魚身上，還可以看到鹽粒，吃起來味道非常鮮美。此外，像新加坡的抹奶油烤龍蝦，印尼的沙嗲及目前台灣就行的碳烤海鮮，包括蝦、蚶、蛤與所有的海鮮。

燒烤也是人類最古老的烹調技術，我國南北方都有出名的燒烤名菜。例如北平的烤鴨、蒙古烤肉；南方的廣東烤乳豬、廣東烤鴨等。

提起北平烤鴨，更是名聞中外，它的特色是皮脆、肉嫩，而且可以三吃。在把皮肉片下後，鴨骨熬湯、鴨油烘蛋，皮肉沾甜麵醬，夾蔥白捲包在薄餅來吃。既美味，又可口。

北平烤鴨必需特別餵飼，皮下脂肪要厚，烤出來皮才脆，而且殺好的鴨子不開腹，由腋下畫一小口，將內臟取出，洗淨縫合，再由頸部灌氣，把整隻鴨子吹的漲漲地，然後淋上麥芽糖液，並掛在通風處吹乾再烤。

目前，市面上到處可以吃到北平烤鴨，不但皮不脆，肉也不嫩。可能與鴨的品種有關，加上都是用飼料飼養，肉呈灰褐色，完全失去香、酥、腴嫩等特色。

廣東的烤鴨，經開腹，抹勻香料及調味料，再縫合燒烤。至於烤乳豬，首先要先選未斷奶，體重十來斤重的乳豬，宰殺後不斷塗抹特殊醬料，再以碳火慢慢

流行的 碳烤味



碳烤及碳烤味可說是目前台灣最流行的烹煮方法及最被欣賞的口味。不管釣魚池、海鮮店流行的都是碳烤，連銷售的茶葉、咖啡、零食等，也有很多流行碳烤口味。



烤至皮酥肉香，現在除非上廣東館外，已很難吃到。

我國另外一道有名的燒烤菜餚，就是叫化子雞。傳說從前在江蘇常熟地方有個乞丐，農忙時替有錢人工作，但工作結束時，富翁並沒有照約定發工錢，乞丐很生氣，於是偷了有錢人飼養的一隻雞，帶回自己寄居的破廟。

殺了雞以後，取出內臟，置入塩巴，連毛也沒有拔，裹上一層紅土，就丟入火堆中燒。他在火邊烤火，不知不覺睡著了，等醒來時，火堆已燒盡，取出裹有紅土的雞，敲掉泥巴拔毛時，香味四溢。

這時，剛好有一位餐館的老板走過，受到香味的吸引，走進廟分食。外形看來雖然不起眼，但是香味超羣，回到店就依法燒烤，取名「化子雞」，不久遠近馳名。

這種烹調法若用在鴿子、鶉等的調理上，不但無損原味，而且肉質柔軟，香味四溢。

化子雞依現在的作法是：取出內臟後，拭去水分，雞身使用醬油、薑、蔥、酒調成的調味液塗抹。再將切絲調味好的肉、竹筍、香菇、火腿等塞入雞腹，用蓮葉及油紙包好，裹上一層紅土，在弱火的炭火中約燒烤3小時。打掉泥土取出雞腹內的材料置於盤上，上面再放上化子雞，滴幾滴香油就成現代的名菜——化子雞。

除上面的名菜外，烤排骨、烤叉燒；冬天路邊烤番薯都是令人喜愛的燒烤食物。 ◆