

不一樣的燻味



燻製食物主要靠煙燻材料的不完全燃燒所揮發出的小分子芳香成分（Smoke flavor），促使燻製食物有特殊燻香。不完全燃燒的微細碳末，燻在食物後，能阻止微生物的生長，且具有防腐的作用，而能延長食物的保存時間。

保存食物的方法很多，但在古時候，只能用日光曬乾或用鹽、糖或醬醃漬，才能長期保存。畜肉食品用煙燻方法時，不但可以延長保存期限，而且可以改善煙燻食品的风味，是另一



種香味調味的方法。

香味特殊

煙燻食物很多，從燻雞、燻鴨（包括宜蘭名產的鴨賞）、燻肚、燻肉（臘肉）、燻魚（鯊魚



煙）、燻豬頭皮等。所謂煙燻，就是把食物蒸熟或滷熟之後，利用煙燻材料不完全燃燒之煙霧，燻成黃金或褐色，並且經由煙燻材料，產生特殊香味及煙味附在食物上，使食物產生燻香味。

通常煙燻的材料有紅茶、桑樹枝、松樹枝、鋸木屑、砂糖、甘蔗渣或皮等，各地的作法都不一樣。如果同時將香料、中藥材、乾燥花（茉莉等）一起燻，香味將更獨特。

又可久存

通常在家裡，用有蓋的炒茶鍋即可煙燻，例如製鯊魚煙時，先將鯊魚片洗淨去皮，用蔥末、薑末、鹽、胡椒粉、酒醃15分鐘。然後放入蒸籠蒸熟（約10分鐘）。另一方面在炒茶鍋先鋪一張白紙，將糖、麵粉、茶葉均勻撒在紙上。然後放竹片、筷子或鐵絲網架子，再把蒸好的鯊魚片放上去，開小火使燻材燒焦發煙，

燻約10分鐘，即可變成鯊魚煙。

但大量製造燻雞、燻鴨及燻肉時，通常用一個有蓋，底有洞的大鐵筒，把煮、蒸、滷好的材料，用繩或鐵鉤掛在燻箱內，下面點燃發濃煙的火爐放在有洞的鐵筒底下燻。通常燻的材料本省都用甘蔗渣，如用桑枝或松枝燻，那就更香了，燻到全部變成黃金色；如果需久存，燻至紅褐色，即可取出，抹上香油，外皮就會又亮又香。宜蘭的特產，燻豬舌及燻鴨賞就是這樣燻出名。

不會走味

臘肉在湖南也是燻出來的，臘肉最好選帶有皮及肥肉的前腿肉，先用鹽、糖、酒、醬油、硝醃一夜。然後在通風處陰乾一、二天，放入燻箱充分煙燻。燻好可放數月，也不會走味。吃時，切片蒸一蒸即可食用。醃時，如加一點味精，或胡椒、八角茴、肉桂等，則風味更不一樣。