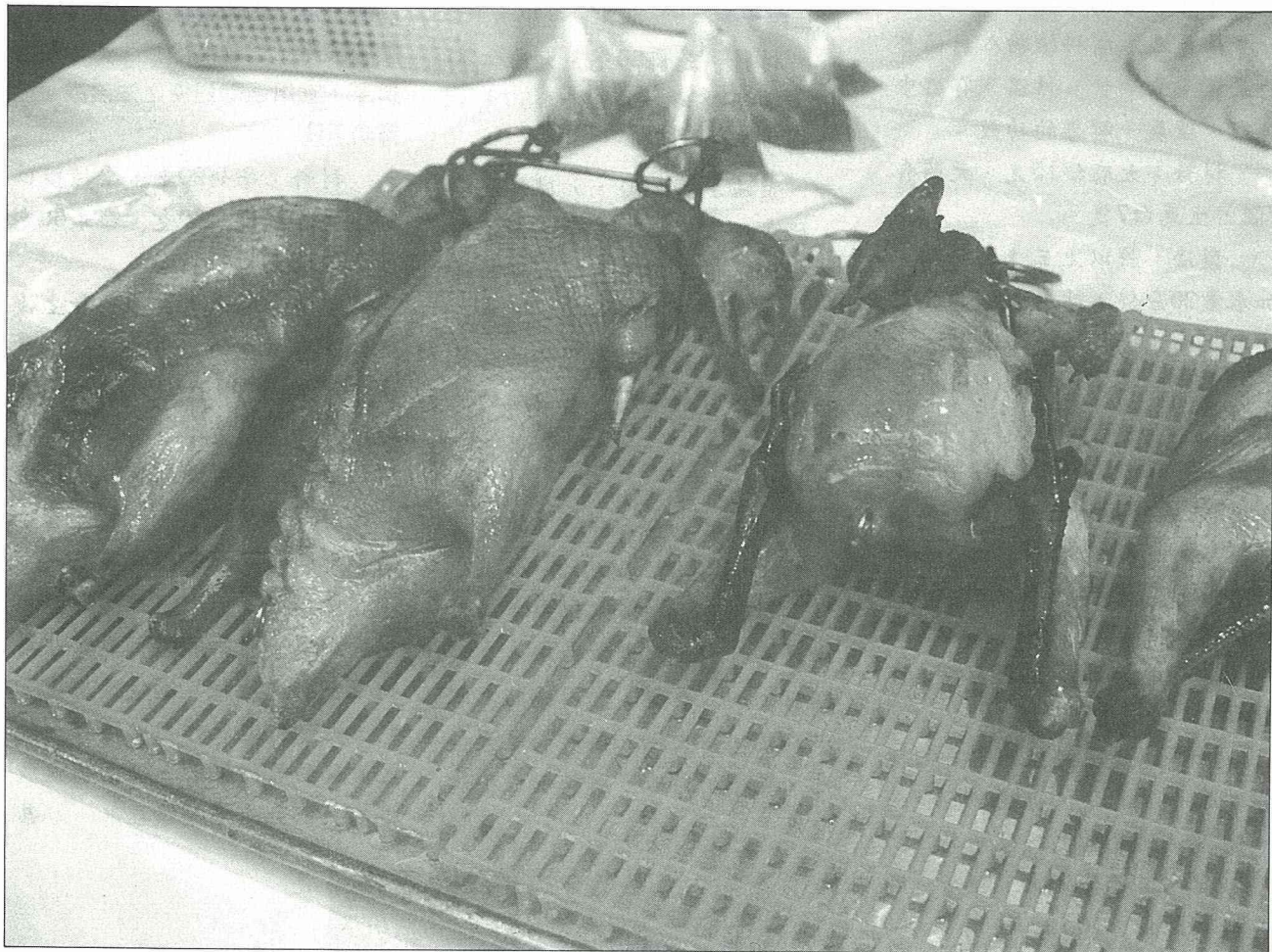


香噴噴的燒烤肉品



廣東人稱烤為燒，燒烤本是最原始的烹調方法，幾經廣東人研究改良，製作出各類精美的食品，包括烤乳豬、叉燒、燒鴨、燒雞、燒排骨……等等各式燒味，懸掛在粵菜館及茶樓的櫥窗中，引人垂涎。

中國菜菜色之豐名聞世界，烹調技術至少40種以上，包括炒、燒、蒸、炸、爆、煎、烤、醃、滷、燻、燉、煮、涮、燜……等等，這些烹調方法都與火有關。其中燒烤的歷史可以追溯到舊石器時代的原始社會。據考古學者的考察，在距今175萬年前的雲南元謀人遺址中，已發現人類使用火的證據，燒烤所以深受人們喜愛，而且歷久不衰，主要是燒烤的技藝特別精湛。

燒烤食品一般偏重濃郁，是佐餐下酒的佳品。製作味料著重用植物及醬料汁液來灌浸塗抹，憑藉火候燒烤，即成美食。除家常佐餐外，以此經營食品加工業，當亦大有發展前途。

現代的燒烤是指將原料醃製或加工成半熟製品，放進燒烤爐，用木炭、木柴、煤氣等燃料或電力，利用高溫的熱能，把原料肉直接燒烤熟。常用之燒烤製品可分兩種，即明爐燒烤及暗爐燒

烤。

一、明爐燒烤：用一個敞口的火爐或火盆，上放鐵架，將原料用燒叉穿好或放在烤盆上，擱在鐵架上反覆燒烤。明爐燒烤的特點是設備簡單，火候容易掌握，便於操作。缺點是火力分散，烤肉不容易燒勻透，而且燒烤時間較長。

二、暗爐燒烤：將原料掛上手鉤、燒叉，或放在烤盆上，放進可以封閉的燒烤爐裏，然後關上爐門（保持溫度），利用火的熱能將原料燒熟。傳統上暗爐的爐體是用磚砌成的，時下多已採鋼製。其特點是燒烤爐內可保持高溫，燒烤的時間短，速度快，原料四周受熱均勻容易熟透。暗烤爐的菜餚特別多，例如北平「烤鴨」、廣東「叉燒」等，以下簡單介紹此二道菜之製造流程。

三、脆皮烤鴨

(一)原料肉之選擇：發育良好、成熟度夠之健康肥鴨

(二)配方範例：

1.內部醃料：每隻鴨子80 g 紅蔥頭2 g、八角1.4 g、老薑2.8 g、玫瑰露酒7.8 g、醬油26.8 g、青蔥6.6 g、豆瓣醬26.2 g、砂糖21.1 g、食鹽5.2 g、五香粉0.25 g、三奈粉0.25 g。

2.脆皮水：100%

麥芽糖45%、醋55%。

(三)製造方法：

鴨子屠宰，放血完全、摘除內臟、洗淨。、充氣、配料塗敷及填充、縫合、充氣、熱燙、乾燥、塗脆皮水、火烤、成品。

四、叉燒肉

(一)原料肉之選擇：前後腿精肉、里肌肉

(二)配方範例：

1.醃料：原料肉100%、砂糖9.5%、食鹽1.8%、味精0.5%、醬油2.5%、玫瑰露酒0.8%、豆瓣醬1.4%、五香粉0.15%、三奈粉0.17%。

2.塗敷外表：沙拉油15 g、麥芽糖72 g、食鹽0.2 g、水12.8 g。

(三)製造方法：

(1)原料肉處理：將前後腿精

肉、里肌肉切成細條。

(2)混合：將切條之前後腿精肉、里肌肉與配料混合。

(3)醃漬：將混合料置於冷藏庫醃漬。

(4)按摩：將混合料置於冷藏庫按摩。

(5)火烤

(6)成品

(7)包裝：成品以真空包裝保存。

四燙·四炒·客家菜

苗栗縣農會／葉阿德

客家人因自廣東省四縣；海陸豐地區過海來台，比福建省漳州，泉州等來台的「福佬人」較晚。先來台的「福佬人」已佔據比較平原地區，後來的「客家人」只有選擇較山丘地區墾耕為主，住在山區後也都會互相照顧，雖三五公里都算是「鄰居」。

每遇某家有婚喪喜事，三五公里內的「鄰居」都會彼此自動前往幫忙，甚至於帶桌椅、棉被，自動報到前往協助，料理宴客之需。

宴客桌椅是四角桌一面，加上四個板椅成為一桌，可坐八人賓客，菜餚以「四燙，四炒」為主，除了桌中菜是：「白斬雞」或「白斬鵝」肉一大盤外，「四溫」菜是用大鋁桶置於紅磚上用木炭燙煮的大鍋菜，有「燻

肉」，「筍乾」，「蘿蔔豬骨」，「白菜魯」等四大碗為「四溫菜」。另「四炒」是：「豬大腸炒薑絲」，「炒肉」（用肥豬肉絲、魷魚、蔥白炒成），「豬肺炒鳳梨」，「豬頭肉炒韭菜」，或其他自產甘藍菜炒小蝦米等，謂之「四炒」。當然還有湯類，有蘿蔔片（絲）湯，豆乾湯，木耳豆腐湯，覆菜湯，或酸菜湯，都是採用自己生產的蔬菜，而且最便宜的東西。少用海鮮，因離海較遠之故，客家菜雖然材料取用最便宜，但另有風味，很能下飯。

如今時代進步，「客閩」一家已無種族之分。閩南式台灣料理，已深入客家庄裡，想要吃真正客家菜，已復不多見，令人懷思古情。