

中華民國養鴨協會日前安排一場「中鴨西吃品嚐會」，介紹多國口味的12道佳餚。養鴨協會理事長黃萬傳教授表示，12道菜色一般家庭也可以自己動手做，更歡迎消費者提供新鮮吃法，給養鴨協會廣為宣傳。

■養鴨協會理事長黃萬傳教授，為養鴨產業注入新觀念與新作法，繼去年推廣的「優質皮蛋」之後，今年嘗試開發有別於傳統的鴨肉食譜，希望打開高級餐廳路線，提升千禧鴨的品質形象。

高級餐廳路線，提升千禧鴨的品質形象。

目前已有台北市的杉好、多國料理餐廳及台中市的通豪大飯店，願意供應新口味的鴨肉調理，有：法式橙汁鴨胸、義大利涼拌鴨肉、鴨肉義大利麵、港式XO醬爆鴨胸、美式鴨胸派、歐式翡翠鴨肉濃湯、日式鴨肉起司蒸蛋、法式杏片鴨肉、匈牙利野菇鴨、日式照燒鴨腿、美式黑胡椒醬佐鴨胸、美式薄荷醬佐鴨胸。

負責這場品嚐會的杉好、多國料理餐廳指出，國人烹

軟化鴨肉，如薑母鴨、當歸鴨在國內夜市小攤盛行不退。此外，鴨肉也可以切成薄片處理，例如著名的北平烤鴨，就是掌握這個原則。



■農委會陳武雄副主任，在餐廳大師傳引導下，露一手煎鴨排功夫，鼓勵大家DIY。

千禧鴨的飲食新主張

養鴨協會推廣「中鴨西吃」12道菜色

文圖 / 余淑蓮

黃理事長以學者身份帶領養鴨界，為產業注入新觀念與新作法，繼去年推廣「優質皮蛋」之後，今年嘗試開發有別於傳統的鴨肉食譜，希望打開



■剛出生的小鴨，帶給兒童接觸生命的美好經驗。
(曾萬來 / 提供)

調鴨肉的方式，一般是比照雞肉來處理，其實這是不正確的，難怪吃起來肉質較硬，口感較差；必須靠燉煮才能

不過這些傳統的鴨肉吃法，或因季節性(冬令進補)，或因技術性(燻烤費時)，使鴨肉消費市場遠遜於雞肉。目前國內食用鴨有4個品種，菜鴨、北京鴨、番鴨、土番鴨；一般吃的是番鴨。鴨肉屬於紅肉，熱量與膽固醇略高於雞肉，脂肪含量則是最低的。鴨肉供應生鮮市場之外，還有鴨排、鴨賞、優質皮蛋、卵黃油、鴨肉卷等加工產品，是個值得推廣的鴨製品禮盒。

鴨肉食譜索取辦法

1. 附30元回郵，寄至台北市106信義路4段1-63號6樓：或台中市南區402國光路250號農產運銷系306室轉中華民國養鴨協會。請註明索取中鴨西吃食譜及索取人姓名地址。

2. 上網查詢，網址：www.ducks.org.tw



■美式口味的「薄荷醬佐鴨肉」，取用整片帶皮的鴨胸肉。