



如何製得好的鴨板？

曾弘智

板鴨為我國特產之一，因為各地製法不同，可分為鹽漬板鴨、臘製板鴨和鴨餅三種。鹽漬板鴨是用鹽水浸漬，整理風乾製成的板鴨。臘製板鴨是鹽漬整理燻乾的板鴨，簡稱臘鴨。鴨餅為肥鴨剝骨鹽漬、燻乾的成品，或稱剝骨鴨乾。

屠鴨·整型

·冷却

選擇發育完全健康無病的肥鴨，不可太老，屠殺放血完全後脫毛，去內臟、腳部和前翅，並加以適當整型。

然後按鴨重加一至一·五%的精鹽，均勻塗佈

於鴨體表面，置於低溫場所，經十二至二十四小時，使殘餘血液滲出。

鹽漬方法有兩種

(1) 乾鹽法

將各種配料混合均勻，分兩次均勻塗佈於鴨體各部份，特別注意空隙地方，然後貯於低溫場所（攝氏十度左右），上層略加壓，待配料全部液化時，再行第二次塗佈，同時翻轉一次。當第二次配料溶化後，約經二至五日，鹽漬過程結束。

塗佈前最好將鴨體表面水分拭乾，以防配料流失。

配料配合比例如下（按鴨重計算）：精鹽四至六%，砂糖〇·一至〇·三%，硝〇·〇三至〇·〇六%，味精〇·一至〇·三%，香料〇·一至〇·三%。（鹽液法）

(2) 濕鹽法

鹽漬液配方比例（按鴨重計算）：精鹽一·五至一·八%，砂糖〇·五至一·一%，硝〇·〇三至〇·〇八%，味精〇·〇二至〇·〇六%，高粱酒〇·〇二至〇·〇五%，香料〇·〇三至〇·〇六%。

將上列各項配料混合、煮沸、過濾、冷卻至攝氏五度左右，然後將經過整型冷卻的鴨體浸入，約經三至五日即可。

浸水清洗卅分鐘

鹽漬完結的鴨體浸於攝氏十五至二十度的流水中，約三十分鐘，並予清洗。如此可將體表多餘鹽分除去，使肉質內外鹽度一致，且能洗去附着於鴨體表面的血水和體液等。

乾燥燻煙的要訣

水洗過的鹽漬鴨，略施壓力，俾使體中水分充分排出，並用乾布拭擦一遍，使成扁平狀，然後送入乾燥裝置中，以攝氏四十至五十度的火力乾燥六至十二小時，肉質中水分降至六〇%以下時便可取出，任其自然風乾。如需燻煙，可在熱風乾燥五小時，再以攝氏五十度左右的煙溫，繼續燻煙五小時左右即可。

乾燥燻煙過程中，謹防蚊、蠅等咬食，以免蟲卵附着空隙處，發育生蛆，不僅易使板鴨產生異味，且易變質、腐敗。



家禽家畜藥品

效能介紹

林振衣提供

藥品	主要效能	製造藥廠
肌肉用新城雞瘟疫苗	預防新城雞瘟病之發生	太元製藥股份有限公司
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病之發生	同右
雞痘疫苗	預防雞痘發生	同右
豬肺炎、副傷寒混合菌苗	豬隻傳染性肺炎腸炎之預防治療	同右
豬丹毒活菌苗	預防豬丹毒症發生	同右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病之發生	高雄縣農會獸疫血清製造所