



# 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。

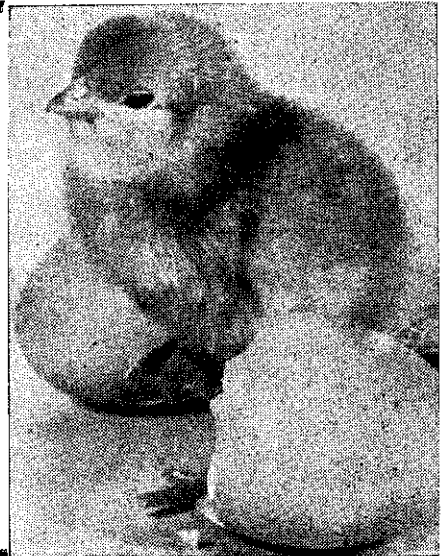
## 浸水清洗卅分鐘

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

# 既耐貯藏風味又好的 醃肉

曾弘智

醃肉 (Bacon) 是以豬腹部肉為原料，應用鹽漬、乾燥和煙燻三個主要方法，所作成的一種營養豐富、風味好、熱量高、且耐貯藏的理想肉製品，又稱鹹肉或臘肉。

## 整型處理

精選新鮮品質良好的豬腹部肉，肥瘦程度依各人嗜好而定，將肋骨及肋軟骨去除，切成四周整齊的長方型，以增製品外觀美。

整型後的原料肉以精鹽一·五%，硝石〇·三% (均以肉重做標準)，混合均勻，均勻塗佈於表面，置於冷涼場所經一至二日，使原料肉內殘餘血液排出，增加貯藏性。

## 鹽漬

鹽漬的目的，在增加醃肉的防腐性。添加調味料，以改善肉的风味、色澤和組織。

鹽漬的方法，有乾鹽法和濕鹽法兩種：  
(1) 乾鹽法：乾鹽法適用於富含脂肪的肉片，即以食鹽、硝石、砂糖及香料等混合物均勻塗佈於肉片周圍。配料的配合比如下 (按原料肉重量比較)：食鹽三至七%，硝石〇·一五—〇·二五%，砂糖一至三%，香料〇·五至〇·八%。

以上各鹽漬料，務必混合均勻，且常分二或三等分，在鹽漬期間分次塗佈。第一次應將肉片上附着的鹽水拭乾。塗佈鹽漬料之後，應置於容器內，貯於低溫 (攝氏二至三度) 場所，並將肉片翻動數次，經二至五日，鹽漬過程可告完成。

## (2) 濕鹽法 (鹽液法)

① 鹽液配合：水一〇〇%，精鹽二二至三〇%，砂糖二至七%，硝石〇·七至一%，香料〇·五

至一%，味精〇·一%。  
以上各料，充分混合後煮沸、過濾、冷卻 (攝氏二至三度)。鹽液需用量為原料肉的一半。除上述各料外，可酌加葡萄酒或白蘭地酒等。

② 肉片浸漬：整型並處理過的肉片將四周所附着的水滴及鹽拭乾，然後堆積於容器內。將已冷卻的鹽液注入堆積的容器內，肉片全部浸沒為度。浸漬時間，一公斤肉片約須五日。浸漬期間，每日均需轉換肉片位置，並將鹽液攪拌，以促使容器內鹽液濃度均一。

③ 鹽液再生：用過一次的鹽液，大致尚含有食鹽一五%，及自肉中移入的脂肪和蛋白質等，如經煮沸，脂肪和蛋白質等可望上浮而去

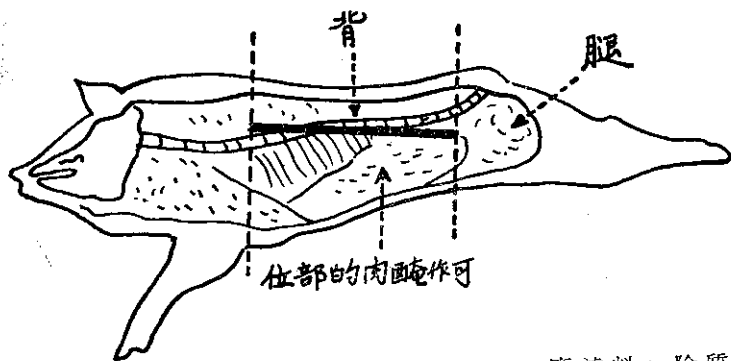
除，然後補加食鹽、硝石、砂糖及香料，再度煮沸，過濾、冷卻，則可再度使用。

## 浸水

鹽漬後的肉片，浸入冷清水中 (以流水為宜)，每公斤肉片約浸十至二十分鐘，以除去過剩鹽分，並使肉內外鹽分均等。

## 乾燥燻煙

浸水後的肉片，再略加整型，即可進行乾燥與燻煙。方法與注意要點，和製造香腸時相同。



新成雞瘟疫苗	預防新城雞瘟病	同	右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病	新與獸疫血清股份 有限公司	右
新成雞瘟疫苗	預防新城雞瘟病	同	右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病	同	右
豬丹毒活菌苗	預防豬丹毒病	同	右
豬丹毒血清	治療豬丹毒病	同	右
家禽霍亂血清	治療及預防家禽霍亂病	臺灣家畜生物化學 製藥廠股份有限公司	右
豬肺疫腸炎混 合血清	治療豬肺疫及腸炎症	同	右
豬丹毒血清	治療豬丹毒症	同	右
家禽霍亂血清	治療及預防豬瘟	同	右
豬丹毒血清	治療及預防豬瘟	同	右
豬肺疫腸炎混 合菌苗	預防豬傳染性肺炎腸 炎症	同	右
豬丹毒菌苗	預防豬丹毒之發生	同	右
肌肉用新城雞 瘟疫苗	預防新城雞瘟之發生	同	右
狂犬病疫苗	預防狂犬病之發生	同	右
雞痘疫苗	預防雞痘之發生	同	右
乾燥兔化豬瘟 疫苗	預防豬瘟發生	同	右
肌肉用新城雞 瘟疫苗	預防新城雞瘟之發生	同	右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病之發 生	臺灣省家畜衛生試 驗所	右
豬丹毒活菌苗	預防豬丹毒病之發生	同	右

(未完，下期續)