



濮成德編著

南京板鴨和香肚

南京板鴨和香肚

濮成德編著

食品工業出版社

1957年·北京

內 容 提 要

本書第一部分專講南京板鴨。除介紹出名原因、历史和現狀、種類、鴨子的選擇方法外，詳細說明鴨子的屠宰、拔毛、取出內臟、醃制等實際操作方法，此外並就板鴨的規格、營養成分、倉儲保管與運輸方法，煮食方法和付產品處理等，亦一一加以說明。

第二部分專講南京香肚。分就南京香肚出名原因、香肚皮子和裝香肚材料的醃制方法、裝香肚方法、香肚的煮食方法等加以講述。

本書除供食品工業系統有關加工廠員工、食品公司、飲食業公司經營工作人員的學習資料外，並可供食品工業、農付產製造等院校作參考書之用。此外愛好祖國名產食品的同志更可由此書進一步了解這兩種名產的情況，更好地掌握煮食方法。

本書內南京板鴨的規格、營養成分、衛生檢查及倉儲、保管與運輸等材料及一部分照片是由南京市食品公司生產技術指導員楊延真同志所供給補充的，特注明並致謝意。

南 京 板 鴨 和 香 肚

濮 成 德 編 著

※

食品工業出版社出版

（北京市广安門內白廣路）

北京市書刊出版業營業許可證出字第 002 號

北京市印刷二廠印刷

新 華 書 店 發 行

※

787×1092 公厘 1/32·1 $\frac{1}{16}$ 印張·22,000 字

1957 年 10 月 北京第 1 版

1957 年 10 月 北京第 1 次印刷

印數：1—4,100 定價：(10) 0.20 元

統一書號：15065·食 100·(187)

目 录

第一部分 南京板鴨	4
第一节 南京板鴨出名的主要原因	4
第二节 南京板鴨的历史与其現况	5
第三节 南京板鴨的种类	6
第四节 鴨子的選擇方法	6
第五节 鴨子的屠宰	8
第六节 鴨子的燙毛退光 (即拔毛工作)	9
第七节 取出內臟和其他整理工作	12
第八节 南京板鴨的醃制	14
第九节 南京板鴨的規格、营养成分及衛生檢查	18
第十节 南京板鴨的倉儲、保管与運輸	20
第十一节 南京板鴨的煮熟方法	21
第十二节 南京板鴨副产品的处理方法	23
第二部分 南京香肚	27
第一节 南京香肚为什么出名	27
第二节 香肚皮子	28
第三节 裝香肚的材料	30
第四节 裝香肚的方法	31
第五节 做香肚的季节和保存時間	32
第六节 香肚裝成以后的处理	33
第七节 香肚的煮法	34

第一部分 南京板鴨

第一节 南京板鴨出名的主要原因

南京板鴨，不但名聞全國，且在国外也有相當聲譽，這是什麼原因呢？據南京當地一般人以及板鴨技師們的推想，總是以為南京的水是與全國其他各地不同，因此制成的板鴨就特別嫩緻，但實際上主要的還是由於製造加工技術的優良和熟練。

在南京板鴨整個加工過程中，如宰鴨放血、拔毛、取內臟、醃制、涼掛、煮熟及保護成品使新鮮等各方面，均有其系統的程序，和正確的处理方法。不論過去的板鴨店和現在的板鴨加工廠中，技師們的種種工作，都是手藝熟練，有条不紊，掌握時間，精細準確，由此制成的成品，自然不同於一般的普通醃鴨了。



圖 1 南京板鴨的成品

此外還有一個主要原因，則是由於製造南京板鴨的鴨子，品種良好，飼養條件和方法也比較別地好，尤其在加工前進行短期的催肥飼養，作用很大。

人們品評和形容南京板鴨的特點時，有過這樣的說

法：體壯肥美，皮白、肉紅、骨綠（板鴨的骨並非綠色，這不過是一種形容），食之香、酥、板（意指肉質緻嫩緊密，南京俗叫發板）、嫩；余味回甜。

南京板鴨有此種種特點，加以歷史長久，自然會名聞國內外了。

第二节 南京板鴨的歷史與其現況

南京板鴨的創始，在書本上沒有詳確的記載。根據一般老技師傳說，板鴨的製造，開始在明末清初，迄今已三百餘年。最初不過像普通醃鹹魚、鹹肉之類，把鹽醃成鹹鴨，由於技師們長期的勞動創造，積累豐富經驗，不斷改進技術，品質才逐步提高，具備了特殊風味。

在滿清時代，每年第一批製成的最好的板鴨，都是由南京地方官員挑選去進貢給皇室，所以南京板鴨又有“貢鴨”之稱。清末宣統年間在南京舉办的南洋勸業會，南京黑廊街韓復興號板鴨舖的出品，曾獲得一等獎，由此南京板鴨益負盛名。

解放後政府扶植各地著名土產、特產，大力舉辦物資交流，南京板鴨更得到重視，1951年在南京建立了國營的板鴨加工廠，使板鴨的加工生產，更躍進了一大步。1956年中國食品公司舉辦全國食品展覽會，對南京板鴨又評給了一等獎，對於南京板鴨行業的發展，真是一個極大的鼓舞。

至於南京板鴨業的情況，在抗日戰爭前有大小板鴨店約140戶，其中回族清真板鴨店約佔總數的70%以上，尤以韓復興、濮恒興等較著（舊時南京板鴨有八大批發商，號稱八大家，現在八家中除韓復興、濮恒興仍公私合營外，其餘六家已分別歇業或合併）。解放後中國食品公司南京市公司設置國營板鴨加工廠。

至于产量方面，在抗日战争前最高年产量达260万只，嗣后下降仅至30万只左右，解放后才逐年增加，已恢复到100万只。1956年安徽省合肥、安庆等地也仿效南京的制法加工过50余万只板鸭，今后还要扩大生产。至于技工人数，仅南京一地约有2,000人左右，来自南京四乡，在秋冬大批制造板鸭时，他们进城工作，到清明节前后工作渐少，则大部分又回乡从事农业生产。

第三节 南京板鸭的种类

南京板鸭，可分两种，分述于后：

（一）腊板鸭：是指由小雪到立春，或由农历十月底到十二月底做的板鸭，也是品质顶好的板鸭。这种板鸭腌得透徹，肉质细致，可以保存四个月到六个月，不致变味（俗称哈）。好像火腿中的冬腿一样。

（二）春板鸭：是指由立春到清明，或农历一月到二月底做的板鸭。这种板鸭的制造方法与手絃，虽与腊板鸭完全相同，但保存时间较短，约三个月到四个月，就要滴油变味了。

第四节 鸭子的选择方法

做板鸭用的鸭子，必须严格选择，取其健康无病害的、品质优良的，才能做出好的成品。选择方法如下：

（一）从外表形态方面选择：选择鸭子的最基本方法，就是从外表形态加以挑选。在旁边看，鸭子的身体要深（即胸部腹部都要深）又要长。在上面向下看，要宽（即背部腰部以及臀部都要宽）；用手试探胸部肌肉，以及两条大腿的肌肉，要特别发达。此外鸭子的羽毛要平顺光滑，行动要活潑，精神要充足。

如果有下面情况之一的鴨子，便不可应用。

1. 眼孔与鼻孔有分泌物流出的；
2. 有痢疾症状的；
3. 口腔粘膜上起薄膜的；
4. 呼吸有困难的；
5. 皮膚發青色的；
6. 皮膚生痘点的；
7. 羽毛蓬松外形消瘦的；
8. 有外伤损害的。

發現这种鴨子时，应迅速送急宰間宰杀，根据不同情况做其他产品或予化去（如用火焚化）。

（二）从飼养影响方面选择：鴨子在肥育期中，所吃主要飼料，对于皮膚的顏色，肉質板緻或粗松，以及油質熔点的高低，有很大影响。假如，鴨子吃飼料主要是稻子，則皮膚白色，肌肉充实而嫩緻，脂肪熔点較高，做成板鴨，在农历三月以后，虽气温較高，也不易滴油，不易变味。假如，鴨子吃的飼料主要是为米糠（俗称皮糠），則皮膚呈淡黄色，肉質虽嫩，但較松散，醃成板鴨后，易于收縮（俗称癟），且脂肪易于滴出，也易于變味。假如，鴨子吃的飼料主要是玉蜀黍，則皮膚亦呈淡黄色，肉質虽嫩，但也松散，醃成板鴨，也易于收縮，易于滴油，易于变味。假如，鴨子吃的飼料主要是下等花生米，則肉質嫩緻，但是由于脂肪含量較多，做成板鴨后，易癟並易变質。此外，由于鴨子是在湖里長大，多吃小魚小蝦，則它的皮膚不發黃而發淡黃紅色，肉質嫩緻紧密，醃成板鴨，不易下癟，不易变味，但肉中嫩有腥味。

由此可見，飼育鴨子的飼料不同，对鴨子品質的影响和区别是很大的。

第五节 鴨子的屠宰

(一) 宰前准备工作:

宰前催肥 做板鴨的鴨子，在宰前应施行短期催肥工作，对于加工合格率和提高商品質量有很大作用。南京板鴨中最优良的一种叫“白油板鴨”，即在活鴨購进后，再以稻谷飼养数週，使膘肥肉嫩（为“稻膘活鴨”），然后宰杀加工。

禁食待宰 在决定进行屠宰前一天，应予禁食，这样可使宰时出血干淨，且对于內臟也易于处理。其法根据第二天要宰杀的数量，把鴨子赶运至待宰車間，停止喂食，不断地給它飲清水。禁食時間一般須12~24小时。然后把鴨子从待宰車間分批赶至宰杀間。在赶动鴨子时，应注意不要过分的惊扰它，每批以不超过100只为宜；在捉鴨时，要注意不使鴨轟动，否則互相踐踏，宰后往往会脊背發紅，变成次品。

(二) 鴨子的屠宰：禽类的屠宰，現有刀口宰杀和口腔宰杀兩种方法。过去宰杀鴨子都是採用刀口宰杀放血的方法。刀口宰杀又分兩种：一种是一人宰杀，另一种是多人合宰的方法。茲分述如下：

一人宰杀法 左手第三四兩指拿住两个鴨翅的根部，將鴨的右脚拉上来，用左手小指与第四指攔住，然后把头向后拉。用左手第一二指抓住鴨的喉部，于是用右手拿刀割断气管、血管、食道，血就急速流出，这种宰杀方法适用小型作場，它的效率不高。

多人合宰法 一人持刀宰杀，其他則專做捉鴨、濾血工作，一般由四人至六人合作进行工作，捉鴨人每次捉鴨三只，用左手提起三只鴨子的双翅，再用右手抓住右边鴨子的左腿，中間鴨子的左腿和左边鴨子的右腿，並用右手第四五兩指夾着；防止

鴨子掙扎，這時再將左手所提鴨子雙翅彙總換給右手第一二三指抓住，送至接血桶處，交由宰鴨人宰殺。宰鴨人在宰殺時，必須將鴨子頸皮抹緊，用左手抓住鴨頭，使下巴向上，並用左手第二指扣住下巴壳，然後下刀宰殺。刀口在離鴨嘴5公分處（在頸骨的第一二節之間俗謂有一刀窩）切下，切口深度不得超過半厘米，過深使成品容易掉頭，淺則達不到殺死鴨子的目的；下刀到半厘米，刀口要向里偏些，即能切斷三管（氣管、食管、血管）。宰鴨人乃繼續宰另一人所提的鴨子。捉鴨必須彎腰（或蹲下），瀝血時用左腿膝蓋抵住鴨子脊骨，右手將鴨提高；左手一至四指的三個指縫夾住三只鴨頭，將所宰的刀口向下，防止血濺滿身，瀝血時頸部拉直，則血液容易流淨，約兩分鐘左右，鴨子才能死亡。

宰殺過程中應注意的問題 捉鴨必須將雌雄分開，不能混合一起，因雌鴨頸短，雄鴨頸長，長短不一，同時宰殺不便，血也瀝不清。如余血由呼吸道滲到皮膚，或凝固在氣管內，引起食囊外皮肉發紅，對質量影響很大。宰殺時必須注意三管齊斷，鴨子容易死亡，血易流淨，內臟不受損失，退光後皮色發白而鮮艷好看。否則即有如下的影響：倘氣管不斷，鴨子不易殺死，影響宰殺時間，倘血管不斷，血流不淨，余血由呼吸道滲入皮膚，退光後皮呈混色；倘食管不斷，將食物擠出，腸外沾污，內臟損壞，影響衛生。

第六節 鴨子的燙毛退光（即拔毛工作）

鴨子宰殺後，必需於5分鐘內進行燙毛，以利退光（即拔除鴨毛）。如停放時間過久，則毛孔收緊，屍體發硬，燙毛、退光就較困難，費時也較長，甚至造成次品。茲將燙毛、退光的方法分述如下：

(一) 燙毛 燙毛用的水的溫度以 $60\sim 66^{\circ}\text{C}$ 最為合宜。過去不用溫度表時，在实际工作中是用右手放入熱水中，達到手腕部（即俗稱門脈）能忍受 $1\sim 4$ 秒鐘，則溫度非常合宜。倘若放入後一秒鐘也不能忍受，則溫度太高，應加冷水調整。倘放入後不感很熱，能忍耐 5 秒鐘以上，則溫度太低，需補充開水。

調節水溫時在開水中加冷水的比例，一般在夏天是六十分開水中加四十分冷水；在春天秋天是六十五分開水中加三十五分冷水；在冬天則用七十分開水加三十分冷水。

因溫度高低不當而發生的影響很多。如溫度太高，燙過的鴨子在拉毛時一部分皮肉很易一同拉下；兩個鴨腳，收縮成鷹爪的樣式（做板鴨的技師們即稱鷹爪）。倘溫度相宜，則腳爪仍然散開，宛如活鴨的腳一樣。溫度太低，毛燙不透，毛不易拔下，如果使勁硬拔硬拉，會把肉皮拉下（但一薄層的油皮則仍拉不下），對加工以後的外觀，影響很大。所以燙毛時熱水溫度的高低，關係是非常重要的。

燙毛時每缸約放入鴨子 15 只左右，然後用木棍（長約 5 市尺，俗稱波桿）將鴨在熱水中推動旋轉約 60 次，如鴨翅膀已漸脫毛，便可出缸。在出缸時須把鴨子逐一檢查是否已燙透，毛是否已好抓易退。

過去曾有不用燙毛方法，採用干拔毛方法，以為可以節省燙毛的麻煩手續，增高鴨毛的品質，結果干拔毛的鴨子，肉皮常被拉破，一層黃色油皮，始終黏在皮上，不能脫去，在加工後，氣味不鮮不香，外表不潔白、不美觀。因此，仍採用燙毛法。

(二) 退光 退光就是拔去鴨毛同時還拉取舌子。凡是已經燙透出缸的鴨子，應隨即開始拔毛。拔毛是有一定次序的。

分述于后:

1. 先拔兩個翅膀上的大毛（俗称抓大毛），在翅的尖端，往往有几根与翅平行的羽毛，不易拔下，可以暂时不管，等到泡水后，再行处理；

2. 拔大毛后，随即抹去兩脚上的黄皮，以及嘴上的薄皮；

3. 拔去背部，屁股上的短毛，以及尾部的羽毛；

4. 再拔去胸部腹部以及胫下的毛，此時兩条大腿上的毛，也須同时拔去；

5. 以后拔去頸部以及头部的較細羽毛，此种工作，在全部拔毛工作中是最細緻不容易的。因为毛片小、根細、数目多，所以清理头頸部細毛时，一定要耐心、要細心；

6. 最后拉出鴨舌，方法是把已經初步拔毛的鴨子，放在桌上，背向下，腹部向上，左手拿住鴨头，用右手的食指或中指放入鴨舌的下部，用力頂入鴨舌与下顎中間，頂破鴨舌下的一層薄皮后，手指的第一节即可鈎住舌根。鈎住舌根后用力向外拉，即可把鴨舌全部拉出。

鴨子經過拔毛拉舌后，要把它放入冷水中泡洗並拔淨余毛。泡洗（俗叫过缸）是放在缸中漂水三次，其目的有下面几点：

1. 洗去皮上殘留的灰垢，使皮膚潔白；

2. 从頸部的刀口，拔出一部分尚未流出的血液，增進肉的品質；

3. 使殘留小毛，在水中浮動，以便用小刀和鑷子，抓住毛根拔出，倘不放在水中，殘留小毛往往干燥緊貼鴨身上，虽用小刀与鑷子，亦难于拔去；

4. 降低鴨子皮面和体内溫度。

泡洗時間不宜過長，第一次約泡浸 10 分鐘，第二次約 20 分鐘，第三次約 1 小時。如果時間過長，毛孔緊縮，小毛又不易拔淨。經水泡洗過的鴨子，形態也好看，俗稱“四挺”，即指身挺、頭挺、翅挺、腿挺。

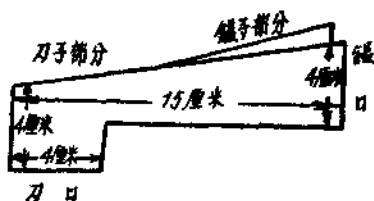


圖 2 拔小毛用的鏟子

拔小毛（俗稱淨小毛）是用特制鏟子來工作的。鏟子的構造：一頭是小刀，形狀似菜刀，另一頭是寬口鏟子，全長約 15 厘米；鏟子口的寬度、刀口的寬度及長均為 4 厘米

（形狀如圖 2 所示）。使用方法可分兩種：（1）用刀口拔去小毛。用右手拿住刀的中部，刀口平放，與要拔毛的皮膚相接觸，把刀口插入毛根，使要拔去的毛就在刀口的上部，於是用右手大拇指把小的羽毛緊緊壓住在刀口之上、大拇指之下，輕輕向後急拉，小的羽毛，就可隨即拉出。（2）用鏟子拉去翹上剩留的翹毛，以及散在身體各處、根子非常緊密嵌在皮膚裏面的短毛。鏟的時候要鏟緊毛根處。倘鏟得很淺，不靠毛根夾住，拔時就容易滑掉。

關於拔毛方法，最近天津市食品公司使用“松香拔毛法”，上海市禽蛋公司蛋品鵝鴨加工廠使用“腊塊拔毛法”，效率較高，但鴨毛易遭損害，這兩種方法的操作方法從略。

第七節 取出內臟和其他整理工作

鴨子退光後接着要取出內臟。在取出內臟以前，還須去翹去腳。其步驟是先去左翅，使留下一節，去掉二節（其實有五

节，不过粗放看来，是三大节）。繼去左腳，在飞节处割掉。然后去右翅，最后去右腳，完成后，乃开始进行取出內臟工作。其步骤又分为：

1. 开口子：在右翅下开一直形口子，長約 1.5 寸（俗称直形口子，是說口子与鴨体平行）。为什么要从右翅下开口？是因鴨的食道偏在右面，易于拉出食道，而且进行其他工作也比较方便。

2. 挖出心臟：用右手第二，第三兩指，伸进去拿出心臟。然后用刀与手指，在頸部伤口处，松一松食道（板鴨技师称为嗦帶），或抽一抽食道。使以后在內部拉出食道时，比较容易。

3. 取出鴨肫：用右手第二，第三兩指，伸入腹腔，先将內臟与体壁相連的筋腱与薄膜，用手指攪断，然后捏住鴨肫，把鴨肫与鴨肝，同时向外拉出，乃再在鴨肫前部，輕輕拉出食管，在后部輕輕拉出腸子。到腸子拉紧的时候，用左手的第二指或第三指，頂入肛門，用指头輕輕一攪，直腸就在靠近肛門內面完全断掉，全部消化系統就被拉出。

4. 取出鴨肺：用第二、第三兩指，由右翅开口处伸入，緊貼右肋向前，待至脊椎处，兩指張口，右肺即行下落。再用此兩指貼肋骨向內伸去，左肺亦即脫落，乃一一取出。

取出鴨子的內臟后再要做下面的整理工作：

1. 冷水拔血^①：用冷水洗淨体内殘留的破碎內臟，以及所有血液。一般每只鴨子約需二分鐘時間，才能完成洗淨工作。然后再放在冷水中泡浸，時間約为 4~5 小时。其主要目

^① 拔血是用水浸泡並洗淨鴨体内剩余血液的意思，在板鴨製造行業中称为拔血。

的，为拔去体内残留的血液，使肌肉洁白，口味鲜美。

2. 瀝干水分：把水浸拔血过的鸭子取出掛起，瀝干水分。等到水一滴一滴滴得很慢的时候，就算完成。瀝水时间，约为1~2小时。

3. 压扁鴨体：把鸭子放在案上，背向下，腹部向上，头向里，尾向外。用右掌与左掌放在胸骨部，使劲向下压，则胸部前面的三叉骨，即被压扁，鴨体呈扁長方形。使人们不论从前部或后部看起来，鴨体总像方正、肥大、好看，在入缸鹽腌或入缸儲存时，也可节省地位。

第八节 南京板鴨的醃制

經過上面許多手續加工过的鸭子，再进一步的工作便是予以醃制，醃制的步驟如下：

(一) 擦鹽：四斤重鴨子，約用炒鹽4兩。先以3兩，放入右翅下開口內，然后把鴨子放在案上，左右轉動，使腹腔內全部都滿佈食鹽。

次把余鹽約一兩，在大腿下部，用手向上抹一抹，使肌肉因受抹的压力，离开腿骨而向上收縮。此时右手抓一点鹽，抓住大腿，再向上抹兩下，鹽就由骨与



圖 3 擦鹽醃鴨

肉相脫離處而入內，使得兩個大腿肌肉，亦能充分醃到。

此外，在頸部刀口處和鴨口內，也應撒一點鹽。還有少量食鹽，則放在胸部兩旁肌肉上，用手輕輕搓揉，使鹽汁入內。因為鴨子的大塊肌肉，兩塊是在兩個大腿上，另兩塊是在胸部兩旁，所以一定要特別注意，把它醃透。

醃鴨所用食鹽，必須用經過炒熟磨細的鹽。炒鹽時要加少量八角，（即茴香。每百市斤滷鹽加八角2兩）。不要用精鹽，因為精鹽味苦，鹹度也較差。

（二）入缸搗滴：擦好鹽的鴨子，一只一只的疊入缸中，使它過夜或經過12小時左右，則肌肉中一部分水分血液被鹽溶液拔出，存留在腹腔中，為使很快出來，用右手提起鴨子的右翅，左手第二或第三手指插入肛門，就可放出鹽滴。鹽醃以後，肛門收縮，血滴不易流出，所以非用手搗出不可。此種工作即叫做“搗滴”。在第一次搗滴後，須再疊入缸中，經過8小時，再行第二次搗滴，目的是要醃透鴨子，以及拔出肌肉中剩餘血水，使肌肉潔白美觀。

（三）復滴：搗滴後再要进行復滴。茲將有關復滴的方法，分述如下：

1. 滴的配制和保存 滴有新滴和老滴之分。新滴是用去內臟後泡洗鴨體變成淡紅色帶血的水，配鹽制成的。每一百斤血水中，加鹽50~75斤，放鍋中煮沸，使食鹽溶化，成為飽和溶液。如液面浮有血沫與泥污，用杓撇去，使鹽滴澄清，乃由鍋中取出，倒入缸內，冷卻後，加入打扁的生薑，完整的八角及整株香蔥（每缸鹽滴約4百市斤，用生薑2兩，八角5錢，蔥3兩），使鹽滴發生香味。

用新滴醃板鴨，效力不如老滴。用醃鴨後的新滴燒過二三次以上，即稱為老滴。老滴愈老愈好，原因是由於鴨體浸泡滴中

后，一部分营养物質溶入滴中，每燒一次，滴也較濃厚一次。老滴有的甚至燒過好幾十次，歷時有好幾年的。

鹽滴要保持澄清，但醃一次板鴨后，一部分血液即拔入滴內，使鹽滴變呈淡紅色，所以澄清鹽滴，應作為定期工作。其法在醃鴨5~6次后，必須燒滴一次。倘不燒即變酸發臭。在夏天則更為明顯。

每缸鹽滴（重約400斤），每次醃板鴨約80只上下。醃了5~6次，滴色變成淡紅色即須燒滴一次。把滴燒沸后，滴中的血質變成灰棕色的血沫，浮在滴面，用杓撇去，則鹽滴又變成澄清狀態。由此可見，燒滴的目的，不僅要撇去血沫，使滴澄清，而且起着殺滅滴中細菌的作用。在燒滴時，倘發覺鹽量消耗太多，需加鹽補充，至飽和而后止；倘若超過飽和程度，一部分食鹽沉在滴的底部，並無關係，可不必管它。滴的鹹度以保持22~25°（波美氏比重計）為宜，滴的飽和點即在25°。

2. 復滴 把配制成的滴由右翅下刀口子灌入，然后放入滴缸中即所謂“下滴缸”。



圖 4 復滴

由于鹽滴是飽和溶液，較鴨子的比重大，鴨子放入后，會自動漂浮起來，所以要用竹篾編成的蓋子蓋住，蓋上有許多孔眼，眼的直徑約3厘米，蓋上放一些石頭或用木棒撐住，使全部鴨子淹沒鹽滴中。