

# 中国名菜谱

第一輯

北京特殊风味

商业部饮食服务业管理局編

中国財政經濟出版社

1963年·北京

## 前 言

几千年来，我国在食品烹飪方面創造和积累了丰富的經驗，形成了具有民族特色的烹飪艺术。

相传远自春秋时代，便已注意到烹飪艺术的研究与改进。随着社会生活的发展，烹飪艺术也在不断提高；历代記載食物制作方法的文籍，就有“周礼”、“礼記”、“食經”、“玉食批”、“中饋录”、“易牙遺意”、“食珍录”、“食譜”等不下数十种。由于我国幅員广闊，資源富饒，以及各地自然条件和生活习惯的不同，因此，又逐渐形成了許多各具风格的地方菜点。据不完全的統計，全国著名菜点約达五千余品种；具有色、香、味、形俱佳的特点，丰富多彩，膾炙人口。丰富了人民的物質生活，并在国际上享有很高的声誉。这显示着我国劳动人民的高度智慧，应该看作是祖国宝貴的历史文化遺產中的一部分。

总结传统的烹飪經驗，繼承发揚，交流推广，以进一步提高烹飪艺术水平，更好地满足人民生活的需要，是飲食业中的一项重要任务。为此，我們特組織全国各地的有关单位 and 著名厨师等，編写了“中国名菜譜”，分輯陸續出版。第一輯介紹北京特殊风味，第二、三輯介紹北京名菜点，第四、五輯介紹广东名菜点，第六輯介紹山东名菜点，第七輯介紹四川名菜点，第八輯介紹苏、浙名菜点，第九輯介紹上海名菜点，第十輯介紹福建、安徽、江西名菜点，等等。各輯均系根据著名厨师亲自介紹，編写而成的，并經過集体鉴定。書中着重介紹了各种菜点的特色和制作方法。

需要說明的是，我国烹飪經驗十分丰富，書中所輯，只是其中的一部分；并且由于我們缺乏編輯食譜的經驗，难免会为本書帶來缺点和錯誤，愚請讀者予以指正。

商业部飲食服务业管理局

# 目 录

挂爐烤鴨 .....	5
一、烤鴨原料——北京填鴨 .....	5
二、鴨的宰杀与处理 .....	6
三、烤鴨設備与燃料 .....	12
四、烤鴨操作过程 .....	16
五、片鴨和吃法 .....	20
六、鴨下水的烹制 .....	22
1. 烩鴨四宝 .....	(22)
2. 炸肫肝 .....	(24)
3. 炒鴨腸 .....	(24)
4. 烩鴿雛 .....	(25)
东来順的涮羊肉 (清真) .....	25
烤肉 .....	30
沙鍋居的燒、燎、白煮 .....	34
一、白煮 .....	35
1. 白肉片 .....	(35)
2. 沙鍋下水 .....	(36)
3. 沙鍋白肉 .....	(38)
4. 沙鍋三白 .....	(38)
二、燒 .....	38
1. 炸卷里脊 .....	(38)
2. 炸卷肝 .....	(39)
3. 炸鹿尾 .....	(39)
4. 炸肥腸 .....	(40)
三、燎 .....	40
1. 胡肘 .....	(40)
2. 胡肉 .....	(41)
四、沙鍋居其他名菜 .....	41
1. 拌整腦 .....	(41)
2. 拌皮絲 .....	(41)
3. 血腸 .....	(41)
4. 凤眼肝 .....	(42)
5. 芝麻丸子 .....	(42)
6. 如意卷 .....	(43)

仿膳的清宫风味.....	44
1.芸豆卷..... (45)	
2.豌豆黄..... (48)	
3.千层糕..... (49)	
4.小糖窝头..... (51)	
5.一品烧饼..... (52)	
6.炒肉末..... (55)	
7.炒麻豆腐..... (56)	
白魁的烧羊肉 (清真) .....	57
粮食店回民食堂的馅饼和爆胡 (清真) .....	62
1.馅饼..... (62)	
2.爆胡..... (64)	
灶温的一窝丝清油饼 .....	66
金生隆的爆肚 (清真) .....	69
鄯殿元的焦圈.....	71
景泉居的苏造肉.....	73
合义斋的灌肠.....	76
会仙居的炒肝.....	78
东恩元居的炒疙瘩 (清真) .....	80
豆汁张的豆汁.....	81

## 掛 爐 烤 鴨

北京烤鴨，歷史悠久，膾炙人口，有爛爐烤鴨、叉燒烤鴨及掛爐烤鴨等不同制作方法。目前以全聚德、便意坊的掛爐烤鴨最為有名。全聚德于清同治12年（1873年）、便意坊于清咸丰5年（1855年）開業，都以烤鴨為專業，距今都有一百來年的歷史。在這百年中積累了豐富的烤鴨經驗，創造了優良的操作技術，加以原料採用專為烤鴨育成的北京填鴨，因而其制品皮脆、肉嫩、色艷、味香、油多不膩，久吃不厭，成為北京特殊風味之一，馳名中外。國內外來京人士都以一嘗掛爐烤鴨為快事。

本文主要是根據全聚德的經驗編寫的。

### 一、烤鴨原料——北京填鴨

北京烤鴨所用的鴨子是北京填鴨（又稱油鴨或白鴨），這是它所以好吃好看，聞名中外的主要條件之一。北京填鴨是在北京育成的一種專供烤鴨用的鴨子，後來逐漸傳佈到國外，1875年傳到英、美；1888年傳到日本；1956年蘇聯也用北京鴨種育成了“莫斯科白鴨”。國內除北京地區大量飼養供應外地外，天津、承德、內蒙古等地也都在育種。

北京填鴨的特征是：初生小雛，全身黃色，長大後羽毛變為雪白色，嘴和腳變為淺橙黃色，翅膀短，背長而寬，胸部發達，腿短，顯得很強壯。填鴨的肌肉與一般鴨不同，肌肉的纖維間夾雜着白色的脂肪，紅白相間，細膩新鮮，這就是一般所稱道的“間花”。填鴨烤好後，油多，肉呈粉白色，吃起來肉細嫩

無酸味；而普通課鴨則油少，肉黑紅色，吃起來肉老，還帶有酸溜溜的味道。

北京填鴨的飼養方法是很特殊的（詳見吳知新著“北京鴨飼養法”一書，中華書局1956年8月出版）。從孵出小鴨到可以烤吃，只需三個多月。前兩個多月（70天左右）一般稱為初雛及中雛期，吃食和飲水都有一定的時間和份量，由鴨子自己食飲。後一個月（30天左右）為填鴨階段，即強制育肥階段。將鴨子的飼料—玉米、黑面、黑米、稻米糠等加水做成小條，每日定時定量地由人工強制填食兩次，初填時是一半人工填，一半鴨子自己吃；到後來，鴨子完全失去了自食的能力，必須人工填餵。在填食階段，下水活動很少，因此生長很快。一只公鴨可以達到7~8斤，母鴨達5~6斤。填鴨填到30天以後，它的消化機能減退，食慾降低，這時若不宰殺就要發生回臍現象，或者肉不嫩，嚴重的還可能死亡。

填鴨非常嬌嫩，對環境氣候的適應力極差，象初生嬰兒一樣，怕熱怕冷，在氣候變化時，要特別當心。在人工填食時，要經常注意它的消化情況，若發現還未消化就要少餵或不餵。在圈內或運輸途中不能讓鴨子互相擠碰或踐踏，因鴨皮非常嫩最容易受傷，受傷的鴨，宰殺後鴨皮呈現紅或黑色的斑點，烤出不好看。

## 二、鴨的宰殺與處理

宰鴨分宰殺、燙毛、退毛、打氣、掏膛、洗膛掛鈎、燙皮打糖、晾皮等八道工序。

**宰殺** 用左手拿着鴨子的兩個翅膀，並以小手指勾着鴨子的右腳，大指、食指卡緊鴨喉腔。右手拿刀割斷氣管及食道（刀口不要太大，防止在打氣時跑氣）。讓鴨血流入已準備好

的鹽水碗中（水與血之比为 5 比 5 或 6 比 4），并取出鴨舌（嫩鴨輕輕一扯就拉出來了，老鴨必須將舌略微一扭再拉才行）。鴨舌取出后，將鴨扣入竹篾或較深的桶內，讓其翻扑一會，只要不動就可以燙。不能放得太久，放久就死硬了，不太好燙。

**燙毛** 將死鴨投入熱水鍋里，一手拿着鴨腳翻動鴨身，一手用漏勺或小木棒掀松鴨毛使水滲入。也可以將鴨放入鍋中用小木棒翻動鴨身，打幾個滾，鴨身完全燙濕，再拉着鴨腳，用小木棒掀動鴨毛。鴨脯及鴨檔毛很厚，絨毛又多，不易進水，要多掀動。在燙時可試拔鴨頭的毛，若頭上的毛能拔下，其他處的毛也就燙好了，即可起鍋。

燙毛的水溫以攝氏 60 度為適宜。

一鍋熱水一次可燙 3、4 只鴨子。每次燙 3、4 分鐘。鴨燙好出鍋的時候，鍋內水溫已升到 65 度左右，第二批鴨子下鍋時必須加添一些冷水，使水溫降到攝氏 60 度。

燙鴨有兩種方法：一是死燙，即將鍋內水燒熱端在旁邊來燙，鍋已離火，水溫要逐漸下降，移鍋時水溫可高一、二度。因水溫不斷下降，故在燙時動作要快，不然水冷了鴨子還未燙好。一是活燙，即把鍋一直放在火上，鴨下鍋時的水溫可以低點，應在攝氏 58 度左右，因水溫逐漸上升，故燙的時間不要過久，以免水溫高了把鴨皮燙壞。

不論死燙活燙，在鴨下鍋后如發現鴨皮繃緊、鴨掌抓起的現象，這說明水太熱了，要馬上加冷水，還來得及搶救。

**退毛** 先退大毛，后摘細毛。

退大毛在木案上進行。左手抓着鴨腿，右手指抓着大毛用掌按着小毛向着毛根相反的方向前推，推時手法不宜太重。先推拔胸脯的毛，因胸脯肉嫩，涼了不易退，勉強拔時就容易

掉皮。胸脯毛退完了，將鴨身翻过来，再推右背、右膀、左背、左膀、脖子及头部的毛。推脖子及头部的毛的时候，用五个手指包着鴨脖子向前一推，毛即下来了。最后將鴨掉过头来再推鴨腿及鴨檔。

摘細毛在水盆里进行。夏天用冷水，冬天用温水。盆子及水要干淨，切忌有油（鴨皮沾上了油，在打糖时不易上色）。左手拿着鴨头，繃紧鴨皮，右手拿鑷子摘淨鴨头、脖子、后背及翅膀等处細毛。再抽出气管吹一吹，使鴨略微鼓脹，并在气管尖打一个疙瘩。老鴨气管硬化，打不住疙瘩，可將气管内壁的薄膜用勁擰几下或扭几扭使膜粘起来不要漏气就行。再摘鴨脯及鴨腿的毛。

·打气 將摘完毛洗干淨的鴨子放在木案上，先切断鴨的双脚。再用左手拿着鴨头，右手从喉管开刀处拉出食管，左手拇指順食管推进，一直推到胸脯，使食管与周圍的膜分开，整理好后將食管再放进去不要抽断。打气时可用脚踏打气机（圖1），將打气机的膠皮管放在鴨脖子的刀口处，徐徐地將气插入鴨身（圖2）。气打到八分滿时，再用左手拿着脖子，右手

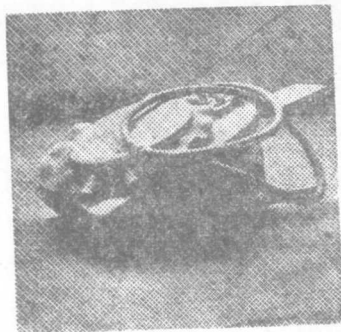


图 1 脚踏打气机



圖 2 打 气



拿着右腿，鴨脯向外，鴨背向里，兩手用力向中一擠，使气体充滿鴨身各部。

鴨子打气后，在进行其他工序时，不能用手拿鴨身，只能拿翅膀、腿骨及頭頸。因为手指碰着打气的地方就会有一个指印，成一个小凹坑，很不好看。此点須加注意。

**掏膛** 在掏膛的整个操作中，鴨背一直是靠着木案的。左手握紧鴨脖及右边的翅膀，右手食指从肛門掏入向下一弯，勾出屎腸与肛門拉断。再用5寸多長几分寬鋒利的尖刀，在鴨右腋下(先排出該处的气)开1寸2分的口，刀口成月牙形，开的不要过長，过長容易割坏肋骨，並且容易跑气。左手拇指及中、無名、小指握着鴨頸同右翅，用食指从鴨頸皮外面戳入堵着气。再用右手取內臟：先用右手拇指伸入刀口，將鴨脊椎骨上附着的軟骨压平后，再伸入食指貼緊鴨胸脯掏出心臟。再貼着背伸向头的方向，掏出气管、食道。食道取出交左手握紧，右手食指或中指再进去將膈(即胃)、肝周圍的膜拉断，用食指勾着鴨膈向外拉，同时拿食道的左手也略微向外一帶，鴨膈拉出，其他肝、腸亦随之而出。最后掏出右肺、左肺。这样內臟就全部掏光了(圖3)



圖 3 掏 膛

然后用2寸長的高粱桿一节，一头削成三角形，一头削成叉形(圖4)，右手拿着三角形



圖 4 高粱桿

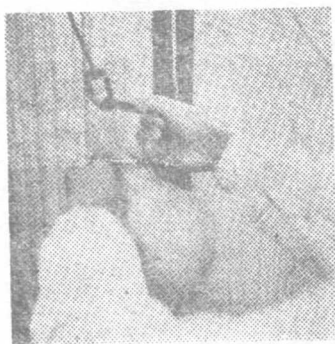
的一头从鴨腋下开口处放入鴨腹內，向上撑着鴨脯的三叉骨

上，叉形的一頭騎在鴨子的後脊骨上，讓高粱桿直立起來，撐緊鴨皮，使鴨在烤時不致縮扁。

最後切斷鴨的兩翅尖後，掏膛工作即告完畢。

**洗膛掛鈎** 左手拿着鴨右膀，右手拿着鴨右腿放入清水盆中，由刀口灌入清水。再用左手托着鴨的後背（不能用手指撐着，以免打氣的地方有指印），右手食指伸入鴨肛門掏出回頭腸（未取盡的剩腸），使清水從此處流出，如此灌洗兩次，將鴨肚子內部清洗干淨，然後開始掛鈎（圖5）。

掛鈎是左手拿着鴨頭，右手拇指和食指將鴨頸皮向下理到鴨肩處，再用右手食指從腋下刀口處伸入挑起鴨身，左手丟開鴨頭拿住鴨頸的中段，右手取鐵鈎，在離鴨肩約一寸多長的



甲



乙

圖5 掛鈎

鴨頸皮中綫上（鴨胸脯面）插入，從頸骨的左下面皮肉處穿入，右下面皮肉處穿出，使鈎托着鴨頸椎骨，勿使穿過頸骨，防止鈎斷鴨骨在烤時鴨子掉下來。另用1寸長小竹籤支於腋下撐起雙翅，不讓翅下垂，晾干後入爐前取下。

**燙皮打糖** 將掛好鐵鈎的鴨子用開水淋一淋。作法是：

左手拿着鉄鈎，右手拿着盛开水的勺，在鴨子的两个翅膀处各淋一勺，然后从鴨頸掛鈎的地方向下再澆一勺，澆到全身。鴨子經過开水一燙，毛孔縮紧，立刻显得又白又嫩，油亮光滑，非常好看。要特别注意不要淋得太多，最好是三勺。过多时，在鴨皮晾干后从每个毛孔向外流油，油流过的地方不易上色，烤出来的鴨子色澤不匀，很不好看。同时，不要將鴨屁股离开水太近，更不要泡在开水鍋中，以免把饱满的鴨屁股燙得紧縮难看。

接着，仍如上法澆糖水二、三勺。有的只澆一次；有的在鴨皮干透后，入爐前再澆一次。第一次打糖一定要晾干，鴨皮才脆；第二次就不一定等晾干。因为这次只是湿了鴨子的表皮，虽然未干，并不影响鴨子的脆性，同时还可以弥补第一次上糖不匀的地方，增加皮色的美观。

糖水的种类及用量各有不同。有的用塊糖（即麦芽糖熬得很老，已成固体并略帶黄色），1斤塊糖加1斤水，再加鹽少許（使糖易于溶解），存放缸內一月時間化为糖稀。全聚德所用糖水的比例是：在第一次打糖时，冬季10兩糖稀加32兩水，夏季晴天糖稀可多用几分，陰天多用1兩；第二次打糖时，夏季4兩半糖稀加43兩水，冬季6兩半糖稀也加43兩水；春秋二季打糖时，兩次用的分量相同，但比夏季要少些，比冬季要多些；夏季到秋季逐月減少，冬季到春季逐月增加。在沒有糖稀的时候，有的用白糖代替，1兩白糖加6兩水調和；有的用蜜糖代替，但無一定分量，一般經驗是凭口嚮，蜜水略帶甜味即可。

不管甚么季节，如果是陰天或雨天，由于空气里的水分多，不易吸收，容易掉色，因此所用糖分比晴天要濃一些。但要注意糖分不要过濃，过濃，在烤时容易使鴨色黑味焦；过少，

鴨皮不脆又不好看，因此糖分一定要用得恰到好处。

**晾皮** 燙皮打糖后，一定要晾皮，即把鴨身水分吹干，再進爐烤，鴨皮才脆。

晾皮在夏季，要將鴨子掛在特制的一個木頂木底四圍裝有鐵紗窗的掛籠里，吊在屋簷或天井中。晾2到3小時后，皮雖未完全干透，就得放入冰箱。鴨與冰要保持一定的距離，不能直接放在冰上。同時冰上還要蒙上一塊潔淨的布，以免鴨吸潮和沾染冰上不潔淨的東西。

春秋季節也是將鴨子掛在上述掛籠里，吊在屋外天井中（頂上要有遮蓋），或者吊在兩頭通風的過道里，上午晾皮下午烤，下午晾皮第二天烤。若遇陰雨連綿潮氣太大的天氣，鴨子又急于要烤用，就得將鴨子掛入燒有微火的屋內去烘。

冬季天氣寒冷，不能在屋外晾皮，以免鴨未干而結冰（北京氣候），故必須掛在溫度在零度以上的室內，吹皮兩到三天最好。

### 三、烤鴨設備與燃料

**掛爐** 全聚德的烤爐（圖6）是磚砌的，外方內圓，爐內左右後壁及頂部全都封閉，只有前壁中腰留有長方形小門一個。爐門頂略呈拱形（有的在門頂鑲一平鐵板，在爐里一邊並有一月牙形的半圓孔），爐門高低必須適宜。爐子內，頂部是中間高，周圍低，如鍋底形；爐子四周如圓筒形。爐子里的上中部有鐵橫樑兩道，一道在前，一道靠後壁。後樑比前樑高。鴨子入爐后就掛在前樑上烤。若鴨烤得多，又須陸續進爐時，可將已快烤好的移在後樑，剛進爐的放在前樑。爐底又分前後兩部分：前部分接近爐門處是磚砌的，作成小平台，燒柴用，平台高低可根據烤鴨技師的身量而定；後部分接近後牆為鐵板裝

置，一般称为油槽。鉄板一头高，一头低。低的一头有一小圓洞，装有一鉄管通于爐外。鴨在烤时流的油，滴到鉄板上，通过鉄管流到爐外所置的小木桶內。爐后底比前底略低。在兩底的分界处砌有6寸高、2寸厚的短牆一道，以擋着柴灰掉入爐后底。爐門口橫有火擋一塊，有5寸寬，比爐門略長，是青灰缸沙（做水缸用的原料）及鉄条制成的，兩端並留有手拿的鉄柄，以便擋着燒柴使其不易倒下。在火擋兩头用磚墊起，下边留一縫隙通風。

在安放烤鴨爐的房頂开一天窗，可代替烟囪，柴烟就从此处出去。

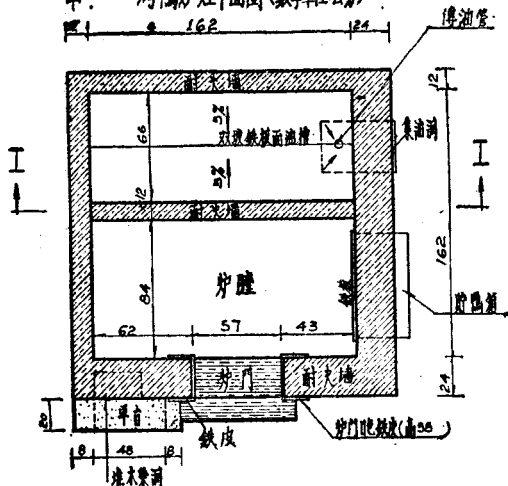
另外还有一种燒煤的爐子，構造形式与柴爐大同小異。其不同之处，是掛鴨鉄樯直放在爐的左右兩边，油槽位置亦如此。油槽是活的，用的时候放进去，不用时可以取出来。燒煤是在爐中央放一煤堆，盖上稀黃泥，中間只留一縫隙露出火苗，爐門紧閉起来。

两种爐比較各有优劣：柴爐火力好調剂，烤的鴨子油流的少，好吃；煤爐火力大小不好調剂，而且鴨子流出的油太多，不好吃；煤爐的油槽因構造是活的比柴爐好打扫，因此流出的鴨油比柴爐的鴨油干淨清亮。

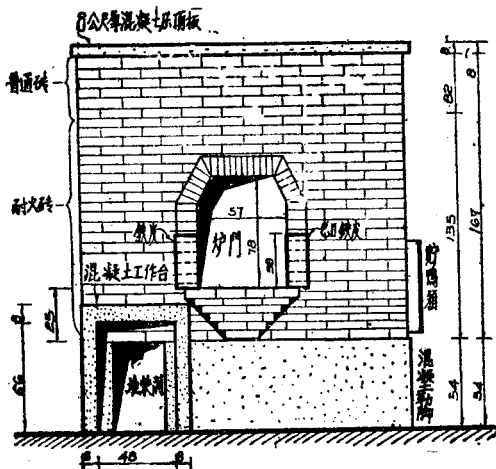
**烤鴨桿、火鈎、鉄鉤** 烤鴨桿（圖7）長6尺5寸，直徑約为1寸。在它尖端6寸長的地方，削成略弯的手掌形狀，在尖端4寸左右快接近圓桿的地方，刻有一个小圓槽。用烤鴨桿挑鴨时尖端伸入鉄鉤中部的小环中，小圓槽恰恰紧扣在鉄鉤上部，下伸到鉄环中的小鉄柄上。

烤鴨桿过去都是用檀木做的，其質硬不易燃燒，但檀木太貴，每根頂多能用一个月，一个爐需要准备二、三根，花費較大不經濟。現在已將中間經常接近火苗的地方改用3尺長的

甲. 烤鴨爐灶平面圖 (數字單位公分)



乙. 烤鴨爐灶正立面圖 (數字單位公分)



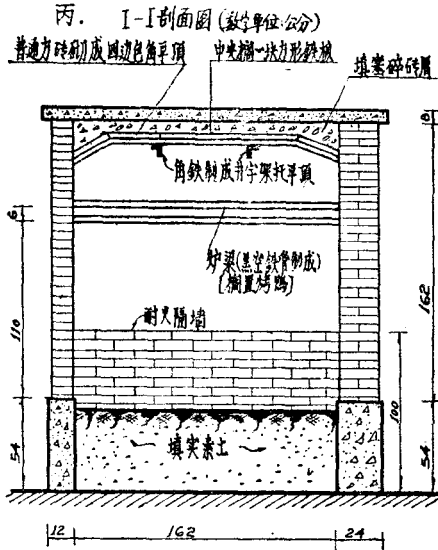


圖 6 全聚德烤鴨爐灶圖

說明:

1. 烤鴨爐灶最主要的地方是爐門和雙拱形平頂, 其尺寸不可隨意改變。爐門邊用鉄皮包住。
2. 雙拱形平頂是由方磚砌成的, 中央放置一塊鉄板, 並在頂底由井字形角鉄組成的骨架托住頂部。
3. 兩根爐梁是一高一低, 其高差為 6 公分, 水平距離為 5 公分。
4. 本圖是根據北京全聚德的烤鴨而繪制的, 僅作參考。

鉄筒。尖端仍用 6 寸長的檀木, 手拿的地方用雜木。這個辦法既經濟又耐用還不燙手。

鉄鉗、鉄鏟是生火時用的。



圖 7 烤鴨桿

**燃料** 烤鴨所用燃料是棗木柴，其特点是火力勻、火力硬、耐燒、烟少。沒有棗木時，也可以用李、杏等木代替，但火力軟些。

棗木柴一般要與小門一樣長或略微短一點。生火時，柴有一定的架法：先用兩根較短的棗木柴直放在爐門里的左右兩邊（柴的一頭緊緊靠近火擋）作為枕木，並用爐灰埋起來，不使燒掉，再在這兩根柴上橫架棗木柴。長柴其兩頭都放在枕木上；短柴就一頭放在枕木上，一頭放在爐灰上，左邊一根，右邊一根，交叉着放起來。一層一層地添到爐門中腰。每根柴不是筆直的，在架放時一定要留些空隙，同時底部要空，這樣才容易燃燒，烟也少。

#### 四、烤鴨操作過程

##### 1. 烤爐內溫度的變化和掌握方法

掛爐烤鴨的所以外焦里嫩，是依靠熱力的反射作用，即火苗發出的熱力由爐門上壁月牙處射到爐頂，將頂壁烤熱后再反射到鴨身的結果，不完全依賴木柴火苗的直接烤射。烤鴨技師必須了解爐內溫度的變化情況。爐內熱度的高低，不能以門口火力大小及木柴的多寡來決定。除第一爐火必須大而外，以後在烤的過程中，門口的火力不必經常要大。因為爐的內部是圓的，容易納熱；只要熱力達到爐內每一個地方，把牆壁爐頂都烤熱到相當程度，爐門口又燒有木柴，外面冷空氣不易進去，爐內就能一直保持着高熱。這時門口的火力就是小些，爐內仍然可以烤成又香又脆的鴨子。但在冷鴨子放進得多的時候，爐內熱度大部被鴨子吸收而下降，這時就要加大火力，使爐內熱度提高。



目前，操作人員的掌握爐內熱度，烤好鴨子，主要是依靠經驗來掌握以下兩個關鍵問題。

**(1) 火力的調劑** 第一爐火要大，要早些燒。最好是每天的爐火都不要滅掉，用鉄鉞把未燒盡的火底子撥在一起，蓋上灰用鍋扣起來，第二天再撥開，使火又燃起。這樣可使爐溫不太冷，同時在烤鴨前半個鐘頭加柴，使火旺起來，到正式烤鴨時爐溫已經很高，可以縮短烤鴨時間。如十點開烤，八點撥開柴灰堆，九點半加柴，小一點的鴨子半小時就可以烤好。若不這樣預先撥火加柴，要一個鐘頭才能烤好一爐鴨子。

升火後，必須等爐內的柴煙已經散了，裡面很亮堂，從爐口即可看清楚爐後壁，才能挑鴨子進爐。

在烤的過程中，一定要使木柴火苗伸直，不撲向爐內。若火苗向爐內一撲掃在鴨身上，鴨身就會烤焦一塊，影響鴨子的質量與美觀。發生火苗不直的情況是在柴燃得快透了的時候，柴會垮下去，火堆散開，這時就得趕快用鉄鉞伸入爐內，將靠近爐內一边的火底兜一下，將火堆兜直起來。

在烤的過程中，若發現鴨胸脯已上色了，當時又沒有冷鴨子進爐，就要馬上將燃燒的木柴抽掉一、兩根，在水桶內熄滅。若發現其他處都已上色，只有胸脯未上色，或鴨進爐不久鴨皮即抽縮形成皺紋，這是溫度太低的現象，就須要加大火力。

**(2) 時間的掌握** 烤鴨時間過短，鴨子沒有熟；時間過長，鴨油流得多，皮薄如油紙，肉老油少，吃起來不香。如時間掌握得恰到好處，出油就少，一只4、5斤重的填鴨頂多出2、3兩油（課鴨可能多點），吃時油多肉香嫩，皮厚而脆。

根據經驗，烤鴨所用時間，冬天與夏天不同；大鴨子與小鴨子不同，肥的與瘦的不同；公鴨與母鴨也不同。如北京氣