

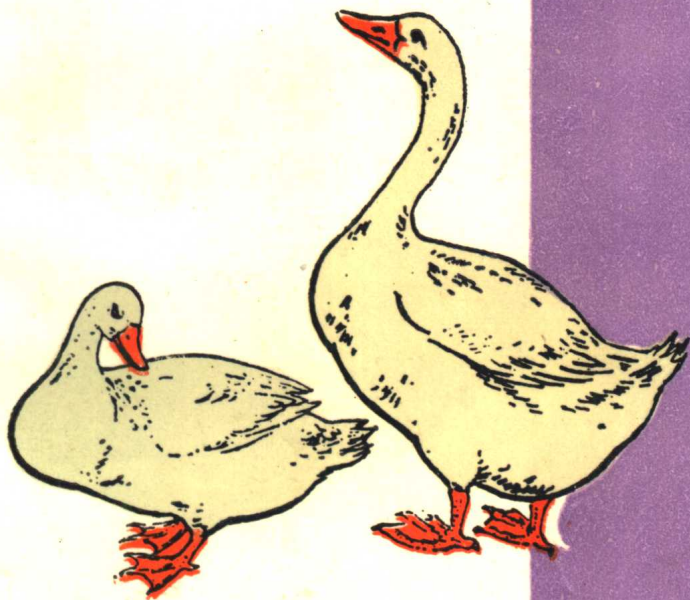
北京鸭



生产实用技术

北京农业新技术丛书

陈明益 编著
洪秀筠



北京科学技术出版社

北京鸭生产实用技术

陈明益 洪秀筠 编著

北京科学技术出版社

(京)新登字207号

内 容 简 介

本书全面系统地介绍了北京鸭生产的实用技术。其内容主要包括北京鸭的生产性能、饲料的种类、成分、功能和鸭在各生长阶段的营养需要,北京鸭的繁殖与种蛋的选择、孵化技术,北京鸭雏鸭、中鸭、填鸭、肉鸭、种鸭的科学饲养管理方法,各种疾病的防治方法,以及北京鸭的产品加工技术等。本书内容丰富,通俗易懂,实用性强,对发展农村养鸭业有指导意义和参考价值。

本书可供从事养鸭生产的科技人员、各鸭场的工作人员、农村养鸭专业户以及广大农民阅读使用,也可供中等专业学校、大专院校有关专业师生参考。

北京鸭生产实用技术

陈明益 洪秀筠 编著

北京科学技术出版社出版
(北京西直门南大街16号)

邮政编码 100035

新华书店总店科技发行所发行 各地新华书店经销
北京大兴沙窝店印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 4.875印张 109千字

1995年5月第一版 1995年5月第一次印刷

印数1—5000 册

ISBN 7-5304-1274-4/S·100 定价:4.90元

前 言

随着改革开放步伐的加快，农村养鸡过去那种三五成群、或者上百只的鸭群的养法，已经无法适应现代生产的需要，而是要求必须具有从几万只、几十万只，到几百万只的规模，因此必须采用现代化的新技术和管理方法来促进养鸭业的发展。

编著者长期从事北京鸭生产的技术和科研工作，在撰写过程中又参阅了国内外一些饲养北京鸭的技术和经验，比较全面地介绍了北京鸭的生产技术。本书侧重于生产实践，尽量介绍当代养鸭的最新技术，内容主要有北京鸭的科学饲养管理和繁殖方法、各种疾病的防治方法以及北京鸭的产品加工技术等。可供各鸭场工作人员、农村养鸭专业户以及广大农民阅读使用，也可供中等专业学校、大专院校有关专业师生参考。

因编著者水平有限，书中不妥之处在所难免，恳请广大读者批评指正。

编著者

1992年11月

目 录

一、北京鸭在养鸭业中的地位	(1)
二、北京烤鸭业	(3)
三、北京鸭的生产概况	(6)
四、北京鸭的习性 & 外貌体型	(8)
五、北京鸭的体重与体尺	(10)
六、北京鸭的生产性能	(11)
(一) 产肉性能	(11)
(二) 产蛋和繁殖性能	(12)
七、北京鸭的饲料和营养需要	(13)
(一) 饲料的营养成分及功能	(13)
(二) 北京鸭常用的饲料种类	(29)
(三) 北京鸭的营养需要与日粮配合	(33)
八、北京鸭的孵化	(39)
(一) 种蛋的选择	(40)
(二) 种蛋的存放地点与方法	(41)
(三) 保存种蛋的适宜温度和湿度	(41)
(四) 种蛋保存时间	(42)
(五) 种蛋消毒步骤	(44)
(六) 种蛋转移和长途运输	(46)
(七) 孵化技术	(47)
(八) 孵化期意外事件的应急处理	(53)
(九) 孵化记录和统计工作	(54)

九、北京鸭的饲养管理	(58)
(一) 育雏.....	(58)
(二) 雏鸭的饲养管理.....	(62)
(三) 中鸭的饲养管理.....	(68)
(四) 填鸭的饲养管理.....	(71)
(五) 肉鸭的饲养管理.....	(74)
(六) 种鸭的饲养管理.....	(76)
十、北京鸭的科研成果与推广应用情况	(95)
(一) 缩短北京鸭育肥期的研究.....	(95)
(二) 填鸭机的试制成功与应用.....	(96)
(三) 笼养鸭的试验.....	(96)
(四) 北京鸭选育工作与成就.....	(97)
(五) 用多种维生素代替水草试验和成果推广 普及工作.....	(100)
(六) 网上育雏研究成果的广泛应用.....	(101)
(七) 提高种公鸭种用性能的研究成果在生产 上的应用.....	(102)
(八) 用颗粒料代替粉料试验及其应用现状.....	(115)
十一、北京鸭的疾病防治	(117)
(一) 鸭霍乱.....	(117)
(二) 雏鸭病毒性肝炎.....	(118)
(三) 小鸭副伤寒.....	(120)
(四) 小鸭传染性浆膜炎.....	(121)
(五) 鸭曲霉菌病.....	(122)
(六) 鸭葡萄球菌病.....	(123)
(七) 鸭瘟.....	(124)
(八) 鸭球虫病.....	(126)

(九) 鸭虱.....	(127)
(十) 产软壳蛋.....	(128)
(十一) 脱肛.....	(128)
(十二) 鸭阴茎垂脱.....	(129)
(十三) 瘫痪.....	(130)
(十四) 雏鸭感冒.....	(131)
(十五) 消化不良.....	(131)
十二、北京鸭产品加工技术.....	(133)
(一) 北京烤鸭制作方法.....	(133)
(二) 盐水鸭.....	(138)
(三) 板鸭.....	(140)
(四) 酱鸭.....	(142)
(五) 清炖肥鸭(宫廷名菜).....	(144)
(六) 清蒸全鸭.....	(144)
(七) 茄汁煎鸭腿.....	(145)
(八) 糟蒸鸭膀.....	(145)
(九) 芥末鸭掌.....	(146)
(十) 鸭蛋的加工技术.....	(146)

一、北京鸭在养鸭业中的地位

我国养鸭历史悠久，据记载，早在西周（公元前11世纪）已有关于养鸭的记述，可见我国开始养鸭距今已有近3000年的历史，是世界上养鸭最古老的国家之一。

至于北京鸭的起源及其品种形成等历史概况，亦已有著述（请参阅1986年本作者编著、由科学技术文献出版社出版的《北京鸭饲养与繁育》一书），此处不再赘述。本书仅就当代北京鸭的生产实用技术概述于后。

北京鸭在我国分布甚广，除原产地北京外，全国各地均有饲养，北自黑龙江省，南到海南省、台湾，西到新疆、西藏都遍布北京鸭的足迹，东南诸省北京鸭的饲养数量也相当多。

北京鸭最早远渡重洋并安居他邦，是在1873年由美国人詹姆斯·帕尔默（James.E.Palmer）从天津将北京鸭运回美国，同年英国人克尔（Keel）又从美国把北京鸭的种蛋引进英国。1888年（明治21年）进入日本。1925年输入当时的苏联。中华人民共和国成立后，国际友好往来与日俱增，东欧、西欧、北欧，东南亚，美洲的古巴、加拿大，澳洲，中东，非洲等各国都相继从我国引进了优良的北京鸭种。近年来美国每年生产的约2000万只肉鸭中，几乎全部都是北京鸭。美国著名的长岛鸭的祖先就是北京鸭。

北京鸭经过劳动人民约300年的精心培育，形成一个生长快、肥育性能好和适应能力强而驰名于世的优秀肉用鸭品种，堪称为世界肉用鸭的鼻祖。因此，所有引进北京鸭的

国家，都利用其优良性状来与本国鸭进行杂交，以培育新的肉用鸭品种，均取得了极佳的效果。如英国的樱桃谷鸭，澳大利亚的狄高鸭，丹麦的海加德鸭等在培育过程中都掺有北京鸭血统，而美国的枫叶鸭和朝鲜的广浦鸭则更是直接由北京鸭经过长期的选育而形成的。

以上充分说明北京鸭以其肉用遗传性强而稳定和适应范围广的优势，100多年来，在世界各国肉用鸭的改良和生产中已成为一个起主导作用的肉鸭品种。

二、北京烤鸭业

北京烤鸭不仅是我国独一无二的烹调技术，也是世界食谱中的美味佳肴，具有浓厚的地方风味。相传北京的烤鸭业起始于清代。但早在明代已有饲养肥鸭，取鸭油制作糕点，以供奉朝廷之说。鸭油点心别具一格，为其他油脂难以媲美，因而北京鸭一度有北京油鸭之称。至清代，皇族及朝廷显要为了生活之侈，促进了烤鸭业的兴起与发展。据记载，北京烤鸭业距今已有100多年历史，当时名为“北京挂炉烤鸭”，后简称为北京烤鸭。北京市前门外的“便宜坊”和“全聚德”两家最著名的烤鸭店，就是在1869年（另一记载为1864年，即清朝同治三年）和1901年先后开办的。

“全聚德”烤鸭不仅在北京是家喻户晓，在全世界也是赫赫有名。长久以来，国际友人到中国来，尤其是到北京来，流传着“不登长城非好汉，不吃烤鸭更遗憾”的一说。

北京烤鸭以其优异品质和独特风味，独占席上名肴。

“全聚德”烤鸭店也以其壮丽的雄姿和宽敞舒适的餐厅，随时准备迎接全世界不同肤色的客人前来品尝鲜嫩可口的北京烤鸭。

座落在和平门的北京全聚德烤鸭店，是目前北京最大的烤鸭店，可能也是当今世界上最大的烤鸭店。它是遵照周恩来总理在1973年的建议，要在北京建一座全聚德烤鸭店大楼而兴建的，1979年5月1日落成正式开业。该店总建筑面积1.5万平方米，如果所有餐厅全部开放，可同时接待2600位国内外宾客。

自从我国国民经济改革开放以来，人民生活水平有了显著提高。随着改革开放步伐的加快，人们对高档食品的需求量也随之上升；国际友好往来日益增多，既增进了国际友谊，也促进了旅游业的发展。近10年来，北京烤鸭业除原有的大烤鸭店外，新发展的烤鸭店不下200家，遍布市区和郊区各县；除专业性烤鸭店外，几乎在各大饭店、餐厅、饭庄都可以品尝到美味的烤鸭。

改革开放带来了烤鸭业的蓬勃发展，而烤鸭业的兴旺又促进了养鸭业的现代化进程，形成了“烤”、“养”在经济上的大联合，继和平门全聚德烤鸭集团之后，1992年8月又成立了前门全聚德烤鸭集团公司。这些烤鸭集团公司不仅扶植了国内养鸭生产的发展，同时也走出国门使北京烤鸭在国际上大展宏图。

北京烤鸭并非仅限于在北京“土生土长”，其早已漂洋过海或远渡重洋了。据极有限的资料介绍，不少国外的大城市都有北京烤鸭店。如日本东京的“留园”饭店1980年同北京烤鸭店合营北京鸭，不仅鸭子是从北京运去的，所有烹调用具、佐料、调味品，甚至炉、灶等都是地道的北京货，厨师更是专聘自北京的名师。因此，即使一时不能到北京来的日本人和旅日华侨，在东京也可以品尝到纯正的北京风味烤鸭。“留园”饭店每日限售50只烤鸭，可见其“希罕”珍贵了。该店还在大阪开设了第二家北京烤鸭店。

1984年6月6日法国巴黎第一家正宗烤鸭店——“北京烤鸭店”隆重开张。北京烤鸭店的大师们应邀表演了烤鸭等中国名肴美馔。

1982年10月第一家北京烤鸭店在原联邦德国汉堡开张，轰动了整个德国，不仅慕名而来的全国各地的德国人到汉堡

欲一尝北京烤鸭的风味，连意大利、瑞士、丹麦、挪威、芬兰等国到汉堡出差的人和游客也都要一饱北京烤鸭风味的口福。

香港的北京烤鸭比其他国家要多得多，不少烤鸭店也具有北京烤鸭的风味。

澳大利亚墨尔本西区的北京饭店，他们的“北京烤鸭”，其外观可与“全聚德”媲美，可是肥嫩细腻鲜美的口感与正宗的北京烤鸭却大不相同，原因是澳洲人怕胖，厨师们把鸭的皮下脂肪都烤尽了，所以当地人也遗憾地感到吃不上地道的北京烤鸭风味。

美国纽约也有北京烤鸭，但因佐料等是非正宗北京产品，风味亦略差。

原苏联的莫斯科早在50年代就有了“北京饭店”的北京烤鸭，至今仍长久不衰。据最近莫斯科来客介绍：现在莫斯科要吃北京烤鸭可不那么容易，必须在一个月前先订货才能吃到，可见北京烤鸭在莫斯科的走俏程度了。

泰国曼谷香格里拉饭店的北京烤鸭，其制法与吃法是非常特殊的，与正宗的北京烤鸭完全没有相似之处，曼谷的北京烤鸭是皮、肉分开，皮的吃法如烤乳猪的吃法，鸭肉切成丁状加佐料，粘上芝麻油炸。这种制法与吃法可能是按当地习惯而制定的，我们吃起来也别具一格，另有异国风味，但与地道的北京烤鸭风味则差之远矣！

三、北京鸭的生产概况

1948年，北京市的填鸭生产量尚不足6000只。中华人民共和国成立后，北京鸭经过国民经济恢复期到第一个五年计划开始，生产有了较快的发展，达1万只填鸭；从1955年到1965年的10年中，北京鸭的增长速度更快，突破了百万只大关，年产量达到104.4万只；此后一直上升，1979年到1985年产量均在300万只左右，1985年以后到1991年又翻了一番，每年的生产量约为700万只。

近10多年来，北京市共有大小鸭场近100个，其生产规模和生产形式也起了急剧变化，总的趋势是逐渐由小变大，鸭场规模由几万只发展到一二十万只。目前全市多数鸭场为10多万到20多万只，30~40万只规模的鸭场占少数。每个鸭场的种鸭饲养量多为2000~3000只。

北京鸭的产品销路主要是供本市烤鸭业，少量供其他省市。

北京市的养鸭业自农村经济改革以来，不仅养鸭数量成倍增长，在经营管理形式上也有较大的革新，如由过去单一的生产型逐步过渡到产、供、销系列化的经营型，在这方面最有代表性的当首推顺义县的前鲁鸭场。该场在80年代中期，每年仅产3~4万只填鸭，改革开放后，发展极为迅速，1989~1991年填鸭产量猛增，每年产量基本上在200万只左右。

目前，该场饲养有种鸭近2万只，并附设有可年入孵种蛋520万枚的孵化厅一座，可日屠宰5000只填鸭的屠宰厂一

座，还有一个库存量300吨的冷库，一个年产2000万公斤的饲料厂和年产360吨的羽毛加工厂等。像这样规模大、门类又比较齐全的北京鸭企业，在我国目前尚属第一家。

前鲁鸭场生产的填鸭及其他产品，完全自产自销，这就搞活了鸭场的经济，不仅提高了本场的经济效益，更增进了社会效益。

北京市的养鸭业近三四十年来，虽然有了不少改进和提高，但从总的方面来看，发展很不平衡，若与其他养殖业如养奶牛业、养猪业、养鸡业相比，无论管理水平或技术设备等各方面仍然落后，离现代化的要求、差距也还相当大，今后应努力改进和迅速提高。

四、北京鸭的习性 & 外貌体型

北京鸭体质健壮，对环境 & 饲料的适应能力很强，抗病力也较好，疾病少。所以基本上可终日生活在室外。在气温 0°C 的环境下，产蛋状况仍然很好，但在炎热的夏季，如气温较长时间地持续在 32°C 以上的高温时，对母鸭产蛋有一定影响，雏鸭生长速度也会减慢。

北京鸭性情驯顺，喜群居，安静，不爱活动，故极适宜集中饲养；但胆小，遇有异声怪响，易引起惊扰不安，影响产蛋及增重。

北京鸭属水禽，喜欢戏水并在水中 & 进行交配，戏水有益于雏鸭生长发育 & 促进体格健壮，但经过人工长期驯育的北京鸭，习性也逐渐随着人们的意志在改变，现在的雏鸭基本上不下水，同样能健康地生长。如若下水，在水中活动时间的长短也应掌握适度，在水中时间如过长，尤其在酷暑或严寒之季，会遭致过分消耗体能 & 降低增重。

北京鸭虽喜水，但对居室、运动场及周围环境却好干燥清洁，如果处于潮湿或泥泞污秽的不良条件下，就会严重影响其生长 & 产蛋，甚至会患病 & 死亡。所以切莫误认为鸭子喜欢水，而忽视水对鸭的影响。

北京鸭无就巢性，其繁殖全靠人工孵化。

北京鸭羽毛皎白秀丽，肌肉丰满，体质健壮，体躯硕大，体型一致，外貌十分美观。公鸭体型稍呈长方形，母鸭由于生殖系统较发达，后躯略膨大。

头：公鸭比较大，母鸭稍小。喙长度适中，较宽厚，上

喙微弯曲，呈桔红色。眼大明亮而有神，呈深蓝色。颈中等长度，并略向前弯曲，但公鸭比母鸭稍粗短些。

身躯：体长，背宽，胸部宽厚丰满，前胸稍突出而挺拔。腹部深广下垂，但不擦地，与地面呈30度角。

羽毛：全身羽毛丰满，紧凑，色泽洁白，内层微带乳黄色。初生雏鸭胚毛为浅黄色，随着日龄增长，绒毛由浅黄转为乳黄，30天后绒毛变白，60天后羽毛长齐。尾部羽毛钝齐，微向上翘起，公鸭尾部有四根向上卷起的性羽。

脚：脚健而有力，公鸭脚高粗，母鸭较短粗。蹼大而厚。脚趾及蹼均为深桔红色。

五、北京鸭的体重与体尺

北京鸭的成年鸭体重为：公鸭3250~3500克，母鸭3000~3250克。初生重为 59.4 ± 3.17 克（ $n=4929$ ）。其他各生长阶段的体重见表1。

表1 北京鸭7周龄内每周体重表

单位：g

初生重	一	二	三	四	五	六	七
57.8~63.6	211.6 ~215.4	610.2	1040.8 ~1072.6	1607.0	2108.1 ~2204.6	2672.6	2925.2 ~2998.0

资料来源：中国农科院畜牧所。

北京鸭21周龄的体重（在实测时为150日龄）：公母平均体重为3100~3706克，公鸭为3190~3786克，母鸭为2985~3681克。

北京鸭的成年鸭体重和体尺见表2。

表2 北京鸭体重和体尺表

单位：kg, cm

性别	体重	体长	胸骨长	胸深	背宽	跗骨长
公	3.25~3.50	28~29	14.0~14.5	11.5~12.5	10.0~10.2	7.0~7.8
母	3.00~3.25	26~28	13.5~14.0	10.0~10.5	9.5~10.0	7.0~7.2