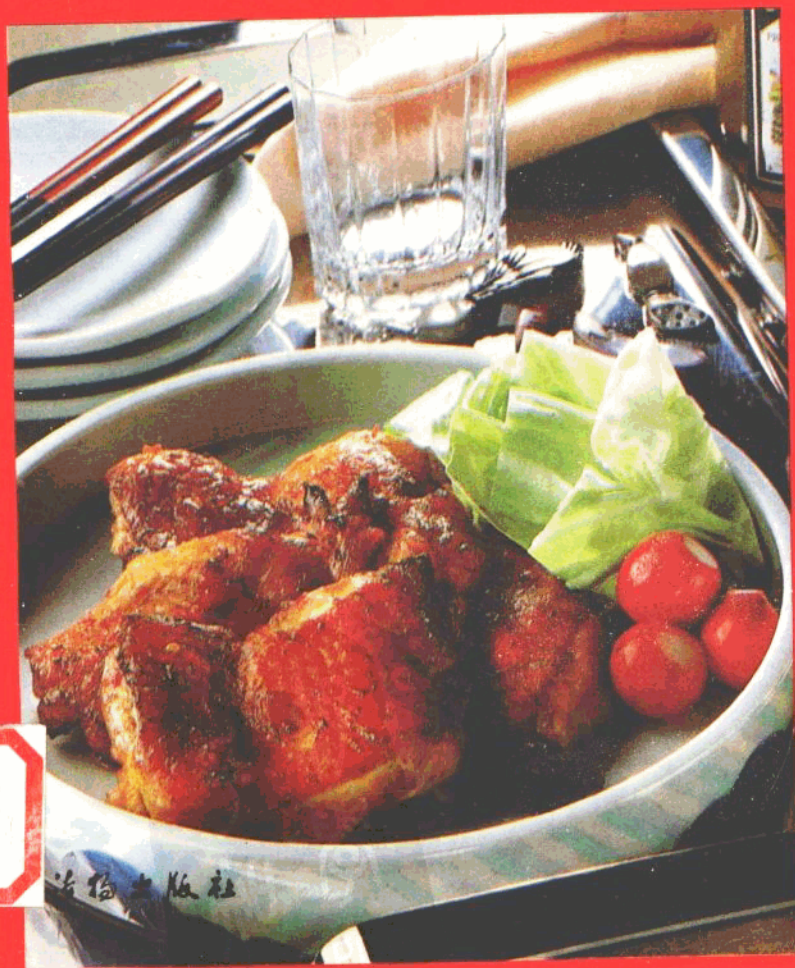


# 巧做鸭鹅菜



2. 125  
13

吉林出版社

# 目 录

一、鸭鹅冷菜制作 .....	( 1 )	冰冻鸭方 .....	( 21 )
水晶冻鸭 .....	( 1 )	桃仁鸭方 .....	( 22 )
百花水晶鸭 .....	( 2 )	糟鸭片 .....	( 23 )
冷烤鸭 .....	( 3 )	麻酱菠萝鸭 .....	( 24 )
杭州酱鸭 .....	( 4 )	烤鸭拌苦瓜 .....	( 24 )
时菜全酱鸭 .....	( 5 )	烤鸭拌三鲜 .....	( 25 )
清酱鸭 .....	( 6 )	烤鸭丝拌韭芽 .....	( 26 )
酱鸭 .....	( 7 )	鸭掌冻 .....	( 26 )
漳茶鸭子 .....	( 8 )	<del>素菜鸭掌</del> .....	<del>( 27 )</del>
糟鸭 .....	( 9 )	麻辣鸭膀 .....	( 28 )
糟腌鸭 .....	( 10 )	腊味肫 .....	( 29 )
美味卤鸭 .....	( 10 )	盐水鸭脍 .....	( 29 )
红卤鸭 .....	( 11 )	<del>凉拌脆肝</del> .....	<del>( 30 )</del>
红曲酱鸭 .....	( 12 )	水晶鸭舌 .....	( 31 )
耗子洞张鸭子 .....	( 13 )	腊鸭肠 .....	( 3 )
广东烧鸭 .....	( 14 )	糖熏野鸭 .....	( 32 )
烧鸭 .....	( 15 )	酱鹅 .....	( 33 )
腊鸭 .....	( 16 )	苏州糟鹅 .....	( 34 )
熏板鸭 .....	( 17 )	烧鹅 .....	( 35 )
盐水鸭 .....	( 17 )	胭脂鹅 .....	( 36 )
淡盐嫩鸭 .....	( 18 )	卤水鹅 .....	( 37 )
全味鸭 .....	( 19 )	菠萝拼烤鹅 .....	( 37 )
金钱鸭卷 .....	( 19 )	水晶鹅脯 .....	( 38 )
五香鸭冻 .....	( 20 )	卤鹅掌翼 .....	( 39 )

腊鹅肠 .....	( 39 )	油浇全鸭 .....	( 65 )
		福式糟鸭 .....	( 66 )
<b>二、鸭鹅整只菜制作</b>		烧挂炉大鸭 .....	( 67 )
.....	( 41 )	烤鸭 .....	( 67 )
五香葱油鸭 .....	( 41 )	里昂式烤鸭 .....	( 68 )
五香鸭 .....	( 42 )	葡萄皮烤鸭 .....	( 69 )
酿豆渣鸭 .....	( 42 )	烤填鸭带苹果 .....	( 70 )
酱炙全鸭 .....	( 44 )	烫片鸭子 .....	( 71 )
冬菜大酿鸭 .....	( 44 )	浇汁烤鸭 .....	( 72 )
母油船鸭 .....	( 45 )	广东挂炉鸭 .....	( 73 )
泸州鸭 .....	( 46 )	芋头酩鸭 .....	( 73 )
金陵加汁鸭 .....	( 47 )	桂花鸭 .....	( 74 )
开河全鸭 .....	( 48 )	太白鸭 .....	( 75 )
珍珠鸭子 .....	( 49 )	芪参炖水鸭 .....	( 75 )
干煨鸭子 .....	( 50 )	东江窝全鸭 .....	( 76 )
灌汁烧鸭 .....	( 51 )	三冬焖全鸭 .....	( 77 )
京葱扒鸭 .....	( 52 )	葫芦鸭 .....	( 78 )
金葱扒鸭 .....	( 53 )	焖松子酥鸭 .....	( 79 )
发菜扒大鸭 .....	( 54 )	红炖腐皮鸭 .....	( 80 )
八珍扒鸭 .....	( 55 )	黄酒焖鸭 .....	( 81 )
岭南酥鸭 .....	( 56 )	火踵神仙鸭 .....	( 82 )
酥炸鸭子 .....	( 57 )	鸭包翅 .....	( 83 )
卤酥鸭 .....	( 58 )	红煨怀胎鸭 .....	( 84 )
丁香鸭子 .....	( 59 )	面包煨整鸭 .....	( 85 )
香酥鸭 .....	( 60 )	桔洁云南鸭 .....	( 86 )
香酥核桃鸭 .....	( 61 )	烧蒸鸭 .....	( 87 )
芝麻鸭 .....	( 62 )	糟蒸鸭子 .....	( 88 )
裹炸鸭子 .....	( 63 )	栗子蒸鸭 .....	( 88 )
锅烧鸭 .....	( 64 )	葱蒸酱鸭 .....	( 89 )
		啤酒蒸鸭 .....	( 90 )

黄酒蒸鸭 .....	(91)	烧鹅苹果沙司 .....	(117)
京冬菜鸭子 .....	(91)		
生蒸鸭子 .....	(92)	<b>三、鸭鹅条块菜制作</b>	
蓬来鸭子 .....	(93)	.....	(118)
清蒸鸭子(一) .....	(94)	姜爆鸭子 .....	(118)
清蒸鸭子(二) .....	(95)	鸭条龙须菜 .....	(119)
什锦鸭子 .....	(96)	怪味鸭块 .....	(119)
清蒸八宝鸭 .....	(96)	鱼香鸭子 .....	(120)
八宝鸭 .....	(97)	叉烧鸭块 .....	(121)
奶汤蒸鸭 .....	(98)	栗子鸭脯 .....	(122)
京东鸭子 .....	(100)	麻辣鸭块 .....	(123)
枕头鸭子 .....	(101)	东安鸭条 .....	(124)
清蒸整面鸭 .....	(102)	蘑芋烧鸭 .....	(124)
天鹅抱蛋 .....	(103)	酱烧湖鸭 .....	(125)
虫草鸭子 .....	(104)	糟蛋烧湖鸭 .....	(126)
红胚琵琶鸭子 .....	(105)	干烧鸭条 .....	(127)
白胚琵琶鸭子 .....	(105)	松子金黄鸭 .....	(127)
干贝鸭子 .....	(106)	萝卜烧湖鸭 .....	(128)
生鲜蒸鸭 .....	(107)	家庭烧嫩鸭 .....	(129)
江米鸭子 .....	(108)	红烧鸭块 .....	(130)
瓤馅填鸭 .....	(109)	白酸焖鸭 .....	(131)
红煨野鸭 .....	(110)	嘎苏来焖鸭 .....	(132)
烤野鸭 .....	(111)	芋芳鸭 .....	(133)
香酥仔鹅 .....	(111)	锅焖仔鸭 .....	(134)
炸鹅 .....	(112)	葱白酒焖鸭 .....	(134)
红焖整鹅 .....	(113)	黄焖鸭 .....	(135)
潮州烧雁鹅 .....	(114)	焖鸭鲜蘑鸭肝沙司 .....	(136)
四宝烧雁鹅 .....	(114)	红焖鸭块 .....	(137)
挂炉仔鹅 .....	(115)	苦瓜焖烤鸭 .....	(137)
甑鹅 .....	(116)		

蚝油焖鸭 .....	(138)	煎软鸭 .....	(161)
生煨鸭块 .....	(139)	锅烧鸭条 .....	(162)
母油块鸭 .....	(139)	家常烤鸭 .....	(163)
咖喱鸭块 .....	(140)	荷叶肥鸭 .....	(164)
奶油烩鸭块 .....	(141)	汽锅香糟鸭 .....	(165)
兰葱软酥鸭块 .....	(141)	香烹野鸭 .....	(165)
辣味萝卜炖鸭块 .....	(143)	烧野鸭 .....	(166)
子姜鸭 .....	(143)	冬菜扣野鸭 .....	(167)
御腐鸭块 .....	(144)	响淋野鸭 .....	(168)
腊鸭腿 .....	(145)	醋熘鹅块 .....	(169)
扒金银鸭子 .....	(146)	花椒鹅块 .....	(170)
扒鸭条 .....	(146)	芝麻鹅脯 .....	(171)
苏州卤鸭 .....	(147)	红烧鹅块 .....	(171)
番茄扒鸭腿 .....	(148)	杏仁焖鹅块 .....	(172)
白扒鸭子 .....	(149)	清炖鹅酥 .....	(173)
口蘑鸭子 .....	(150)	巧烧雁酥 .....	(174)
双冬火腿扣鸭 .....	(150)	茶叶熏鹅脯 .....	(175)
馄饨半鸭 .....	(151)	荔肉煎鹅脯 .....	(175)
蒸鸭卷鲜 .....	(152)	家常鹅肉 .....	(176)
香菇扒鸭条 .....	(153)	柱侯甌肥鹅 .....	(177)
鸭饼 .....	(153)	烤鹅 .....	(177)
陈皮鸭腿 .....	(154)	咖喱鹅腿 .....	(178)
清蒸炉鸭 .....	(155)	香菇蒸鹅腿 .....	(178)
酒蒸鸭块 .....	(156)		
芙蓉鸭条 .....	(156)		
炸气鼓鸭子 .....	(157)		
鱼香鸭方 .....	(158)		
酥肥鸭块 .....	(159)		
香桃鸭方 .....	(160)		
柑桔鸭 .....	(160)		
		<b>四、鸭鹅丁片丝茸菜制作</b>	
		.....	(180)
		油爆鸭丁 .....	(180)
		桃仁熘鸭丁 .....	(181)
		桂花鸭丁 .....	(181)

龙眼鸭丁 .....	(182)	莲蓬鸭 .....	(206)
烩鸭丁海参丁 .....	(183)	鸭泥腐衣 .....	(207)
烩鸭丁鲜莲子 .....	(183)	鸭泥面包 .....	(208)
鸭丁腐皮 .....	(184)	腊鸭冬笋松 .....	(208)
鸭丁白菜 .....	(185)	烩鸭泥玉米笋 .....	(209)
辣子鸭丁 .....	(186)	什锦鸭羹 .....	(210)
醋椒云耳炒仔鸭 .....	(186)	香辣野鸭丁 .....	(211)
柿椒鸭块 .....	(187)	爆野鸭丁 .....	(211)
炸熘鸭片 .....	(188)	双黄野鸭片 .....	(212)
子姜熘仔鸭片 .....	(189)	软炸野鸭脯 .....	(213)
烩鸭片 .....	(190)	黄焖野鸭丸 .....	(214)
紫萝炒鸭片 .....	(190)	糖醋鹅肉片 .....	(215)
芥蓝菜炒烤鸭片 .....	(191)	拆烧鹅 .....	(215)
姜芽炒鸭片 .....	(192)		
苦瓜熘仔鸭片 .....	(193)	<b>五、鸭鹅脏腑菜制作</b>	
酱爆鸭片 .....	(193)	.....	(217)
葱爆鸭片 .....	(194)	鸡皮烧鸭掌 .....	(217)
青椒炒鸭片 .....	(195)	烧酿鸭掌 .....	(218)
雪花鸭方 .....	(195)	掌上虾珠 .....	(218)
料烧鸭 .....	(197)	明珠鸭掌 .....	(219)
葵花仔鸭 .....	(197)	凤尾鸭掌 .....	(220)
糯米盖鸭 .....	(198)	烩鸭掌 .....	(221)
烧三丝鸭卷 .....	(199)	熘鲜蘑鸭掌 .....	(222)
烤鸭卷 .....	(201)	穿心鸭翼 .....	(222)
生煎鸭脯 .....	(201)	糟蒸肫掌 .....	(223)
夹炸鸭片 .....	(202)	糟蒸鸭头带勾 .....	(224)
炒鸭丝 .....	(203)	五香鸭肫 .....	(225)
炒烤鸭丝 .....	(204)	盐水肫球 .....	(226)
炉鸭丝烹拍菜 .....	(205)	玉珠彩肫球 .....	(226)
瓢鸭肉青椒 .....	(205)	香菇鸭肫 .....	(227)

生炒肫片 .....	(228)	鸭舌竹荪 .....	(251)
烧鸭胗 .....	(229)	烩鸭四宝 .....	(251)
盐爆鸭胗花 .....	(230)	盐爆鸭肠 .....	(252)
冬笋肫糊 .....	(230)	红烧鹅掌 .....	(253)
酱汁鸭肝 .....	(231)	三鲜鹅掌 .....	(254)
酒醉鸭肝 .....	(232)		
酱鸭杂 .....	(233)	<b>六、鸭鹅汤菜制作 .....</b>	<b>(256)</b>
炸鸭肝卷 .....	(233)	清汤芙蓉鸭 .....	(256)
炸鸭肝 .....	(234)	翡翠清汤鸭 .....	(257)
雪花鸭肝 .....	(235)	神仙鸭子 .....	(258)
烤鸭肝 .....	(235)	惹仁炖鸭 .....	(258)
烧鸭肝 .....	(236)	荔荷炖鸭 .....	(259)
黄焖鸭肝 .....	(237)	沙锅鸭块 .....	(260)
煎鸭肝串配米饭 .....	(238)	清炖鸭块 .....	(260)
鸭肝吐司 .....	(239)	雪菜鸭块汤 .....	(261)
面包鸭肝 .....	(239)	馄饨鸭汤 .....	(262)
鸭肝鲍鱼 .....	(240)	柴把鸭汤 .....	(263)
糟蒸鸭肝 .....	(241)	余鸭羹汤 .....	(264)
南糟爆鸭肝 .....	(242)	鸭汤 .....	(264)
番茄熘鸭肝 .....	(242)	冬菜鸭子汤 .....	(265)
滑熘鸭肝 .....	(243)	清炖鸭汤 .....	(266)
卤煮鸭腰 .....	(244)	豆腐鸭架汤 .....	(266)
糟煨鸭腰 .....	(245)	鸭架汤 .....	(267)
芙蓉鸭腰干贝 .....	(245)	醋椒鸭架汤 .....	(268)
蘑菇烩鸭腰 .....	(246)	鸭血豆腐汤 .....	(268)
芙蓉鸡鸭腰 .....	(247)	清炖鸭掌 .....	(269)
扒三样 .....	(248)	清汤鸭掌 .....	(270)
盐爆鸭心 .....	(248)	清汤鸭舌掌 .....	(270)
软熘鸭心 .....	(249)	清汤鸭舌 .....	(271)
熏鸭舌 .....	(250)		

烩鸭舌银耳 .....	(272)	山东松花彩蛋 .....	(283)
鸭舌汤 .....	(273)	益阳松花皮蛋 .....	(284)
芙蓉鸭舌 .....	(273)	松花蛋小冷盘 .....	(284)
口蘑清汤鸭舌掌 .....	(274)	皮蛋糕 .....	(285)
氽鸭肝 .....	(275)	三色蛋糕 .....	(286)
鸭掌肝膏汤 .....	(276)	烧青椒拌松花蛋 .....	(286)
冬菜鸭肝汤 .....	(276)	菊花皮蛋 .....	(287)
雪菜野鸭汤 .....	(277)	芙蓉菊花蛋 .....	(288)
鹅肝格司清汤 .....	(278)	熘松花蛋 .....	(288)
冬笋鹅掌汤 .....	(278)	熘松花球 .....	(289)
		醋熘皮蛋 .....	(290)
<b>七、鸭鹅蛋菜制作</b> .....	(280)	平湖糟蛋 .....	(291)
北京皮蛋 .....	(280)	高邮咸鸭蛋 .....	(293)
湖南皮蛋 .....	(282)	湖南咸蛋 .....	(293)



## 一、鸭鹅冷菜制作

### 水晶冻鸭

主料：

脊背开膛填鸭 1 只，熟火腿 100 克，鸡爪 10 克，肉皮 250 克，香菜 25 克，冻粉 10 克，鲜荷叶 1 张。

辅料：

精盐、味精、料酒、陈皮、葱、姜、清鸡汤各适量。

制法：

(1) 将鸭子洗净；猪皮刮洗干净；鸡爪清洗干净；葱切段，姜拍破；香菜、陈皮洗净。

(2) 将鸭子、鸡爪、肉皮分别放入沸水锅内氽透捞出，洗净血沫。取干净盆把鸭、鸡爪、肉皮放入，加入葱、姜、料酒、精盐、味精、清鸡汤、冻粉（洗一下），上笼用大火蒸之，以鸭烂为准。

(3) 将火腿先切成长方片，再对角一刀，成为三角片，放在盘内。香菜叶消好毒。备好一个长方盘洗净消好毒。把蒸烂的鸭子取出拆净骨头晾凉后，全鸭切成 20 块，要切整齐，块要大小一致，排放在备好的盘内。把盆内的肉皮、鸡爪挑出来。汤过箩，撇净浮沫，尝好味，倒进摆好鸭块的盘内

(倒时要轻一点，不要把鸭块冲乱)，汤稍漫过鸭肉即可。

(4) 将火腿片放在鸭块上，另一端摆上香菜叶，要用手按一下，使之能贴在鸭肉上。待凉后，放入冰箱冷冻，但不能使之结冰。

(5) 将荷叶洗净，用开水烫一下，捞出过凉，剪去根蒂，根据盘大小剪好，边上剪成锯齿形，绿面朝上放在盘内，冻好的鸭肉取出，按照块拉好，码入盘内即成。

特点：

汤汁冻结后亮如水晶，鸭烂味鲜，衬以荷叶，色泽美观。

## 百花水晶鸭

主料：

鸭子 1 只，肉皮 100 克，熟香菇、黄瓜、胡萝卜、黄蛋糕、红柿子椒各少许。

辅料：

精盐 42 克，味精 15 克，料酒 30 克，葱段 30 克，姜块 20 克，香油少许，鸡汤 250 克。

制法：

(1) 将鸭子剥去掌，在鸭嗦囊处拉一个口，揪出食管、气管及嗦囊，在鸭的尾尖上方 3.3 厘米处横拉 6.5 厘米长的口，轻轻掏出内脏洗净。肉皮刮洗干净，剁成小块。将鸭子与肉皮分别放入开水锅内烫透捞出，洗去血沫备用。葱姜洗净拍松。

(2) 将鸭子放入锅内，加入水（以漫过鸭子为度）、精盐 40 克、料酒 20 克、味精 10 克、葱段 20 克、姜块 10 克，

用大火烧开后，转微火煮1小时。

(3) 将肉皮放入盆内，加入鸡汤、葱段10克、姜块10克、料酒10克，上笼蒸2个小时取出，拣出葱、姜和肉皮，再加入精盐2克、味精10克调好味，将汤过罗晾温备用。

(4) 将煮好的鸭子切下半只，平放在菜板上，从鸭翅处入刀向肋部拉一刀，直拉到腿部，撕下鸭脯肉；再将其余部分拆去骨，将鸭肉改切放圆盘中叠码成过桥形，用手团成小馒头状。

(5) 将熟香菇切成丝码成墨菊花形；将黄瓜洗净，切成象眼形片，堆码成小绿花；将胡萝卜刻成梅花；将黄蛋糕刻成鸭心形片，拼码成小黄花；红柿子椒去蒂、籽洗净，刻成荷花瓣，拼码成小荷花。将各种小花均匀地贴码在鸭肉上面。

(6) 取1只小饭碗，抹上一层香油，轻轻扣在鸭肉堆上，翻过来，使鸭肉面贴碗底装入碗内，往碗内注满肉皮汤，将碗放入冰箱内，使肉皮汤与鸭肉一起凝结成冻，然后扣入盘中，加以点缀上桌即成。

特点：

鸭肉皮冻晶莹透亮，小花形美色艳，口味清淡，肥而不腻。

## 冷 烤 鸭

主料：

宰好的填鸭1只（约重2.5公斤），净葱头、净胡萝卜、净芹菜、红白菜各50克，嫩黄瓜25克，净圆生菜5叶。

辅料：

酸奶油 25 克，生菜油 50 克，精盐 25 克，胡椒粉 5 克，白胡椒 20 粒。

制法：

(1) 将葱头、胡萝卜均切成片，芹菜切段；嫩黄瓜洗净消毒，切花形片。

(2) 将鸭子开膛去内脏，剁下头和脚，洗净沥干，在腹内外撒精盐和胡椒粉，均匀抹上酸奶油，放烤盘内，撒上葱头片、胡萝卜片、芹菜段、香叶和胡椒粉，腌渍入味，入 400℃ 炉温的烤箱，烤到 20 分钟时，翻过来，往烤盘内加入清水 250 克，继续烤，每隔 20 分钟在鸭身上淋些汤汁，烤至鸭肉呈金黄色并熟透时，取出放瓷盘内晾透。

(3) 将冷烤鸭剁成块放长盘内，盘边依次码上红白菜、黄瓜片，点缀生菜叶即成。

特点：

色泽红亮，肉厚细嫩，肥而不腻。

## 杭 州 酱 鸭

主料：

肥鸭 1 只（约 2.5 公斤）。

辅料：

酱油 1.5 公斤（实耗 150 克），精盐 50 克，绍酒 15 克，白糖 10 克，火硝 0.25 克，葱段 5 克，姜块 5 克。

制法：

(1) 将活鸭宰杀、沥血，褪毛，清膛，挂于通风处晾干。

(2) 先将盐、硝拌匀，在鸭身上均匀地揉擦一遍，开口处再塞进些硝盐，鸭头扭回翅下，平放于缸内，鸭身上放竹架，竹架上压大石块，于 0℃ 气温下腌 36 小时。翻身再腌制 36 小时（如气温高，可缩短腌制时间）。然后加酱油（没过鸭身），压好，腌 48 小时。翻身再腌 48 小时，腌好的鸭子取出，用竹片撑起鸭膛。将腌鸭的酱油入锅煮沸，撇去浮沫，下鸭子煮半分钟，翻身再煮半分钟，视鸭皮呈酱红色时捞出沥干，挂起晾晒 2~3 天即成。

(3) 食用时，将酱鸭放大盘内，加白糖、酒、葱、姜（拍松），入笼用旺火蒸透（约 2 小时），倒出腹内卤水，斩块装盘。

特点：

肉色红亮，味咸鲜。

## 时菜全酱鸭

主料：

光鸭 1 只（约重 1.75 公斤），猪肉 250 克，肉皮 250 克，时令蔬菜 250 克。

辅料：

猪油 125 克，酱油 40 克，精盐 5 克，白糖 15 克，料酒 25 克，味精 5 克，葱姜 5 克，水菱粉 25 克。

制法：

(1) 将鸭子去内脏洗净，斩去嘴、脚，割去鸭腹，剖开脊背，斩去脊骨，在鸭皮上均匀涂上一层酱油；蔬菜、猪肉和肉皮洗净备用。

(2) 将炒锅置火上，烧热，加入猪油 75 克，将鸭子下锅煎成金黄色时捞出，随即投入葱段、姜末炆锅，烹入料酒，加入水、酱油、白糖，放入一个算垫底，然后将鸭子、肉皮、猪肉下锅放在竹算上，盖上锅盖。先用旺火烧滚后转用小火烧 1 小时左右，待鸭子熟后，捞起肉皮、猪肉，将鸭子拿出，腹面向下装在碗中，待汤收浓至 200 克左右时，出锅浇在鸭子碗中，上笼蒸酥取出，将鸭汤滗在锅中，用水淀粉勾芡，同时将鸭覆在长盆中，浇上芡汁。

(3) 将炒锅烧热，加入猪油，投入蔬菜，再加入精盐、味精，煸熟后滗去水分，将蔬菜出锅围在鸭子四周即成。

特点：

肥、酥。

## 清 酱 鸭

主料：

光鸭 1 只（约 2 公斤）。

辅料：

酱油 1 公斤，精盐 100 克，白糖 100 克，硝 2.5 克，花椒 5 克。

制法：

(1) 将鸭从脊背剖开，除去内脏，洗净沥干。用盐硝把鸭全身擦透，腌渍 3 天。

(2) 将花椒炒香，碾碎与白糖混合，取出腌好的鸭子，刷去盐，用花椒、糖再擦匀全身，腌渍 1 天后，取出转放酱油中浸泡 3 天，捞出挂在阳光下晒至半干即成酱鸭坯。

(3) 食用时，洗去灰尘，上笼蒸1小时左右取出，冷却后，剁成条块装盘即成。

## 酱 鸭

主料：

肥嫩鸭1只（约重1.5公斤左右）。

辅料：

麻油5克，酱油60克，精盐5克，黄酒15克，冰糖30克，葱结1只、姜2片、大料10克，桂皮2小块。

制法：

(1) 将肥嫩鸭去内脏洗净，放入开水锅内焯2~3分钟取出，用清水洗净，去除血污。

(2) 将锅置火上，放入焯过的鸭子，加入清水（以漫过鸭身为度），加入葱结、姜片、大料、桂皮、黄酒，用旺火烧沸后撇去浮沫，转小火焖烧1小时左右，至鸭肉硬酥时捞出葱结、姜片、大料、桂皮，加入酱油、冰糖、盐，再用小火焖烧20分钟左右，至卤汁收紧时，用旺火稠浓卤汁，使鸭两面紧包卤汁，然后将鸭取出，放入盘内，把卤汁浇在鸭身上，使其冷却。

(3) 将酱鸭先剖成2片，再切成5厘米长、1厘米宽的条装盘，浇上卤汁即成。

特点：

色泽深红，卤汁浓厚，肥嫩鲜香，甜咸适口。

## 漳茶鸭子

### 主料：

尾部开膛填鸭 1 只，荷叶夹 10 个，花茶 15 克，松柏锯末（或松柏叶）500 克，葱白 150 克，面酱 150 克。

### 辅料：

生油、香油、精盐、料酒、白糖、胡椒粉、花椒、葱、姜各适量。

### 制法：

(1) 用盐在鸭身上揉搓，肉厚处多搓一些，另用盐拌花椒撒入腹内，来回摇晃，使盐贴在腔壁上，再用料酒抹在皮上，腹内也洒一些，放入瓷容器内，腌约 12 小时，取出用净布擦净皮面，挂于通风处晾干皮面水分。

(2) 用一铁锅放入锯末、茶叶，在茶叶上放一铁算子（不要紧贴茶叶，留约 10 厘米的距离），将鸭子（腹上背下）放在算子上，用盖盖上，锅底烧红即会冒烟，用烟把鸭子表面熏呈红色。

(3) 将熏好的鸭子（腹上背下）放入容器内，加入葱、姜上笼蒸约 2 小时，取出拣去葱、姜沥去汁。

(4) 将葱白剖开，切成 7 厘米长的段，整齐地摆入 2 个小碟内，面酱加入白糖（不能太多），上笼蒸熟晾凉，加一点香油调匀，盛入 2 个小碟内。

(5) 将炒锅置火上，倒入花生油，烧热，下入鸭子，炸至皮脆内透时捞出，剥下颈头，剔下两腿和两翅，再把鸭身平分成两半，分别剥成条形块，摆入盘中成鸭形（脯在上，头



劈成两半，尾部挖出鸭臊)。在炸鸭子的同时，将荷叶夹蒸熟，围在盘的周围，葱、酱同时上桌。

特点：

色泽红亮，皮脆肉酥，具有漳茶香味故名。

## 槽 鸭

主料：

光鸭 1 只（1.5 公斤左右）。

辅料：

香糟 250 克，黄酒 100 克，精盐 75 克，白糖 2.5 克，花椒 2.5 克，八角 1 克，葱姜各 5 克。

制法：

(1) 将鸭宰杀从脊背处开膛，去内脏洗净，放入开水锅内，汤至血沫浮起，捞出洗净备用。

(2) 将锅置旺火上，放入鸭，加水（以漫过鸭身为度）、八角、花椒、葱、姜，烧开后转微火，待鸭煮焖 30 分钟左右时取出。

(3) 在鸭汤内加香糟拌匀，待香糟沉淀后，滤去糟渣，加入精盐、黄酒、白糖，调成糟卤。然后把鸭分割成腿、胸、翅、头颈等大块，浸入糟卤中盖严，糟浸 5~6 小时即可，食用时剁成条状块，装盘浇上糟卤即成。