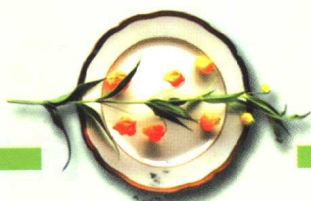


食品配方与制作丛书

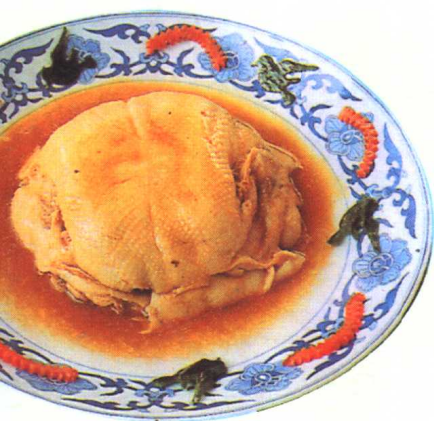


● 李慧文等 编

鸭肉



制品 696 例



 科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

鸭肉制品 696 例

李慧文等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

图书在版编目(CIP)数据

鸭肉制品 696 例/李慧文等编.-北京:科学技术文献出版社,
2003.3(重印)

(食品配方与制作丛书)

ISBN 7-5023-4122-6

I. 鸭… II. 李… III. 鸭肉-食品加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 060115 号

出 版 者:科学技术文献出版社

地 址:北京市复兴路 15 号(中央电视台西侧)/100038

图书编辑部电话:(010)68514027,(010)68537104(传真)

图书发行部电话:(010)68514035(传真),(010)68514009

邮 购 部 电 话:(010)68515381

网 址:<http://www.stdph.com>

E-mail:stdph@istic.ac.cn;stdph@public.sti.ac.cn

策 划 编 辑:陈家显

责 任 编 辑:陈家显

责 任 校 对:赵文珍

责 任 出 版:王芳妮

发 行 者:科学技术文献出版社发行 全国各地新华书店经销

印 刷 者:北京昌平百善印刷厂

版 (印) 次:2003 年 3 月第 1 版第 2 次印刷

开 本:850×1168 32 开

字 数:354 千

印 张:13.625

印 数:5001~10000 册

定 价:18.00 元

© 版权所有 违法必究

购买本社图书,凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换。



扒大鸭



烤鸭



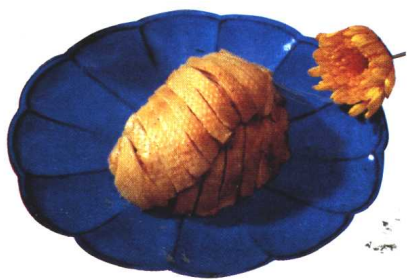
椒香鸭肫



盐水鸭



烤熏鸭



盐水白鸭



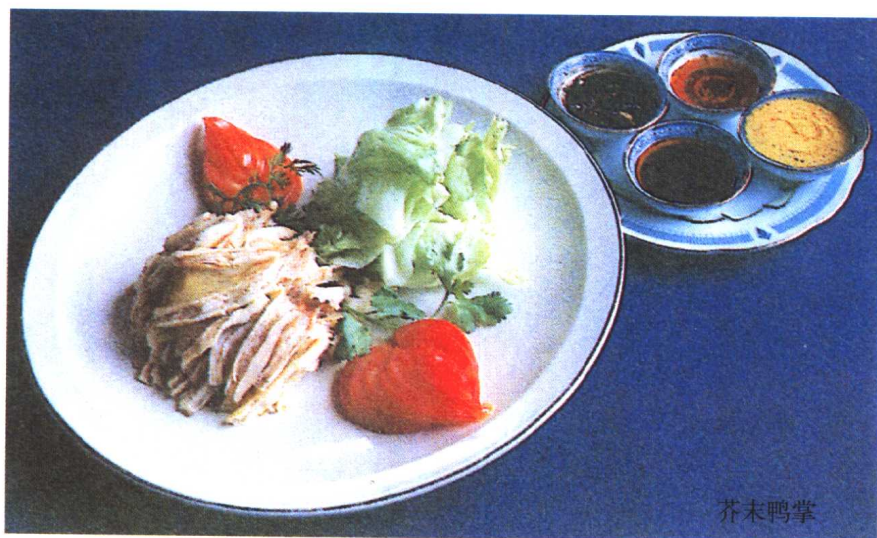
双味鸭



大酿一品鸭



姜汁鸭掌



芥末鸭掌

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

本书收集了鸭肉制品共计 696 个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:鸭肉腌、腊、熏制品,鸭肉蒸、煮、烧、焖制品,鸭肉酱、卤、糟制品,鸭肉煎、炒、烤、炸制品,鸭翅、腿、掌制品,鸭内脏制品等。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

我们所有的努力都是为了使您增长知识和才干

科学技术文献出版社是国家科学技术部所属的综合性出版机构,主要出版医药卫生、农业、教学辅导,以及科技政策、科技管理、信息科学、实用技术等各类图书。

前 言

我国是具有 5000 多年文明历史的农业大国，农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料，因此，大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平，而且可促进农副业的发展，增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业不仅远远落后于国外发达国家，也远远落后于农业。国外发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍，而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%，这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展，如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类的收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》,以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约 50 个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

目 录

一、腌腊熏制品

1. 腌腊制品	(1)	建瓯板鸭(福建)	(15)
盐水鸭	(1)	汝城板鸭(湖南)	(16)
腊鸭(一)	(1)	杜广兴板鸭(安徽五河)	(16)
腊鸭(二)	(2)	2. 熏制品	(18)
腊鸭(广东广州)	(3)	烟熏鸭子(一)	(18)
宁波腊鸭(浙江)	(3)	烟熏鸭子(二)	(18)
靖西腊鸭(广西)	(4)	生熏仔鸭	(19)
家制腊鸭	(5)	无为熏鸭(安徽无为)	(19)
南宁腊鸭饼(广西)	(6)	米熏鸭(福建龙溪)	(21)
琵琶鸭	(6)	祁红熏鸭	(21)
南京琵琶鸭(江苏)	(7)	毛峰熏鸭	(22)
板鸭(一)	(8)	熏板鸭	(22)
板鸭(二)	(9)	峨嵋烟熏卤鸭	(22)
南安板鸭(江西)	(10)	樟茶香鸭	(23)
南京板鸭(江苏)	(13)	重庆王鸭子	(23)
江西板鸭	(15)	江北熊鸭子(重庆)	(24)

尤溪卜鸭(福建)	(25)	白市驿板鸭(重庆)	(28)
板鸭	(26)	巴县板鸭(重庆)	(29)
塘栖板鸭(浙江杭州)	(27)		

二、蒸制品

清蒸鸭	(30)	盐水鸭子	(41)
清蒸整鸭	(30)	白扒鸭子	(42)
清蒸全鸭	(31)	红扒填鸭	(42)
清蒸肥鸭	(31)	八珍扒鸭	(43)
清蒸芦鸭	(32)	酱汁扒鸭	(43)
清蒸炉鸭(一)	(32)	京酱扒鸭	(44)
清蒸炉鸭(二)	(33)	冬菜鸭子	(45)
清蒸元宝鸭	(33)	冬菜扒鸭子	(46)
清蒸江米鸭	(34)	京冬菜扒鸭	(46)
生蒸鸭子	(34)	京冬菜鸭子	(47)
粉蒸鸭子	(35)	旱蒸冬菜鸭	(47)
荷叶粉蒸鸭	(35)	生菜扒大鸭	(48)
江米鸭子	(36)	时菜全酱鸭	(49)
糯米盖鸭	(36)	双冬火腿扣鸭	(49)
面包整鸭	(37)	荔荷蒸鸭	(50)
豆渣鸭子	(37)	莲蓬鸭	(50)
葱烧肥鸭	(38)	鸭包口蘑	(51)
芋艿红烧鸭	(39)	海带丝鸭	(51)
盐水鸭(一)	(39)	干贝鸭子	(52)
盐水鸭(二)	(40)	糟蛋鸭子	(52)
台湾盐水鸭	(40)	什锦鸭子	(53)
上海清真盐水鸭	(41)	西瓜鸭	(53)

蟠桃鸭	(54)	八宝布袋鸭(二)	(71)
参枣全鸭	(54)	八宝莲珠鸭子	(72)
酸枣栗子全鸭	(55)	五香鸭	(73)
板栗酥鸭	(55)	椒香鸭	(73)
银杏蒸鸭	(56)	椒香嫩鸭	(74)
银杏鸭子	(56)	怪味鸭	(75)
银杏全鸭	(57)	荤素鸭	(75)
陈皮鸭	(58)	油淋香鸭	(76)
麦冬蒸鸭	(58)	三烹鸭子	(76)
虫草鸭子(一)	(59)	大酿一品鸭	(77)
虫草鸭子(二)	(59)	藏珍鸭	(78)
虫草全鸭	(60)	宏图鸭	(78)
虫草清蒸鸭	(61)	葫芦鸭(一)	(79)
人参蒸老母鸭	(61)	葫芦鸭(二)	(80)
养阴美味鸭	(62)	枕头鸭子	(80)
健脾美味肥鸭	(62)	柴把鸭	(81)
补肾益精鸭	(63)	清汤柴把鸭	(82)
八宝鸭(一)	(64)	葵花仔鸭	(82)
八宝鸭(二)	(64)	卷筒鸭子	(83)
八宝鸭(三)	(65)	青圆灯笼鸭	(84)
八宝鸭子	(66)	翡翠鸭(安徽)	(84)
八宝全鸭(一)	(66)	金银鸭	(85)
八宝全鸭(二)	(67)	扒金银鸭子	(85)
八宝全鸭(三)	(68)	神仙鸭	(86)
八宝酿鸭	(68)	神仙鸭子(山东)	(86)
清蒸八宝鸭	(69)	神仙鸭子(山东孔府)	(87)
血糯八宝鸭	(70)	罗汉鸭	(87)
八宝布袋鸭(一)	(70)	太白鸭子	(89)

家常鸭子	(89)	提篮辣味鸭脯	(94)
京东鸭子	(89)	糯米鸭条	(94)
蓬莱鸭子	(90)	扒腐皮鸭条	(95)
开河全鸭	(91)	板栗鸭条	(96)
母注船鸭	(91)	海带扣鸭条	(96)
富贵鸭子	(92)	兰葱、软酥鸭块	(97)
天鹅抱蛋	(92)	雪花鸭方	(98)
白玉鸭脯	(93)		

三、煮烧焖炖制品

1. 煮制品	(99)	蒜泥鸭片	(107)
泸州鸭	(99)	薏米冬瓜煲老鸭	(108)
桂花鸭	(99)	沙参玉竹煲老鸭汤	(108)
荔枝鸭	(100)	虾米鸭汤	(109)
芋头鸭	(100)	茵陈鸭仁汤	(109)
芋艿全鸭	(101)	2. 烧制品	(109)
红曲鸭子	(101)	红烧鸭子	(109)
陈皮鸭	(102)	五香烧鸭	(110)
酿馅鸭	(102)	冬瓜烧鸭	(111)
鱼香湖鸭	(103)	芋儿烧鸭	(111)
盐水鸭	(104)	魔芋烧鸭	(112)
盐水白鸭	(104)	万县锅烧鸭(四川)	(112)
盐水鸭子(北京)	(105)	冷烤鸭	(113)
南京盐水鸭	(105)	黄扒鸭子	(114)
沙锅啤酒鸭(重庆)	(106)	金葱扒鸭	(114)
麻酱菠萝鸭	(107)	京葱扒鸭(一)	(115)
丹参水蛭煮鸭肉	(107)	京葱扒鸭(二)	(115)

菜心扒鸭·····	(116)	荤素鸭子·····	(133)
冬菜扒鸭·····	(117)	馄饨鸭子·····	(134)
发菜扒大鸭·····	(117)	霸王鸭·····	(135)
菜胆扒大鸭·····	(118)	干烧鸭脯·····	(135)
香酥鸭·····	(118)	参芪鸭条·····	(136)
红酥鸭子·····	(119)	党参鸭条·····	(136)
三河酥鸭·····	(120)	红烧鸭块·····	(137)
松子金黄鸭·····	(120)	叉烧鸭块·····	(138)
松子焖酥鸭·····	(121)	栗子烧鸭块·····	(138)
五香全鸭·····	(122)	豆泡烧鸭块·····	(138)
雪冬煨鸭·····	(123)	乳腐鸭块·····	(139)
三套鸭(山东孔府(一)) ·····	(123)	麻辣鸭块·····	(140)
三套鸭(山东孔府(二)) ·····	(124)	3. 焖制品 ·····	(140)
红曲鸭·····	(125)	黄焖鸭·····	(140)
陈皮鸭·····	(126)	黄焖整鸭·····	(141)
双茸酿鸭·····	(126)	黄焖鸭子·····	(141)
酿豆渣鸭·····	(127)	红焖板鸭·····	(142)
酱烧湖鸭·····	(127)	罐焖鸭·····	(142)
糟蛋烧湖鸭·····	(128)	罐鸭子·····	(143)
京冬全鸭·····	(128)	豉汁焖鸭·····	(144)
法式栗子鸭·····	(129)	黄酒焖鸭·····	(144)
奶油金陵鸭(江苏)·····	(129)	蚝油焖鸭·····	(145)
沙锅魔芋鸭·····	(130)	白酸焖鸭·····	(145)
八珍葫芦鸭·····	(131)	苦瓜焖鸭·····	(146)
珍珠鸭子·····	(132)	凉瓜焖火鸭·····	(147)
腐皮鸭子·····	(132)	葱白酒焖鸭·····	(147)
		白果焖鸭·····	(148)
		陈皮焖鸭·····	(148)

黄参焖鸭·····	(149)	·····	(162)
三冬焖全鸭·····	(149)	橘子炖鸭·····	(162)
焖竹节鸭·····	(150)	橙子鸭·····	(162)
焖鸭鲜蘑鸭肝沙司·····	(150)	五元清炖鸭·····	(163)
馄饨鸭·····	(151)	冬菜炖鸭·····	(164)
柱侯肥鸭·····	(151)	精炖蘑菇鸭(江苏)·····	(164)
柱侯大鸭·····	(152)	荔荷炖大鸭·····	(164)
扬州三套鸭(江苏)·····	(152)	荔荷炖鸭·····	(165)
补元陈皮鸭·····	(153)	芡实炖老鸭·····	(165)
沙锅芋艿鸭·····	(154)	白茅根炖水鸭·····	(166)
荷香小笼鸭·····	(154)	薏苡仁炖鸭·····	(166)
母油整鸭(江苏苏州)·····	(155)	红炖腐皮鸭·····	(167)
出骨母油八宝鸭(江苏苏州)		陈皮炖大鸭·····	(168)
·····	(156)	冬瓜鸭·····	(168)
武林燻(āo)鸭(浙江杭州)		参玉全鸭·····	(169)
·····	(157)	五香葱油鸭·····	(169)
东安鸭冬·····	(157)	沙锅芋头鸭·····	(170)
白扒鸭条·····	(158)	贞芪虫草香菇鸭·····	(170)
沙茶焖鸭块·····	(158)	水饺鸭子·····	(171)
冬菇海参焖鸭片·····	(159)	翡翠饺炖鸭(北京)·····	(171)
焖鸭肉饭·····	(159)	沙锅馄饨鸭·····	(172)
4. 炖制品 ·····	(160)	东江窝全鸭·····	(173)
清炖鸭·····	(160)	火踵神仙鸭(浙江杭州)·····	(173)
清炖全鸭(一)·····	(160)	翡翠清汤鸭·····	(174)
清炖全鸭(二)·····	(161)	扒鸭条·····	(174)
沙锅炖鸭·····	(161)	清炖鸭块·····	(175)
炖健身全鸭(贵州贵阳)		辣味萝卜炖鸭块·····	(175)

四、酱卤糟制品

1. 酱制品	(177)	卤鸭(一)	(190)
酱鸭(一)	(177)	卤鸭(二)	(190)
酱鸭(二)	(178)	卤鸭(三)	(191)
酱鸭(三)	(178)	卤鸭(浙江杭州)	(192)
酱鸭(四)	(179)	卤鸭(山东)	(192)
酱鸭(五)	(179)	红卤鸭	(193)
酱鸭(六)	(180)	红卤嫩鸭	(193)
酱鸭(七)	(180)	红曲卤鸭	(194)
酱鸭(八)	(181)	腐乳卤鸭	(194)
酱鸭(九)	(181)	酒卤鸭	(195)
杭州酱鸭	(182)	冰糖卤鸭	(195)
苏州酱鸭(江苏)	(182)	玫瑰卤鸭	(196)
六安酱鸭(安徽)	(183)	五香卤鸭	(196)
五香酱鸭	(184)	美味卤鸭	(197)
红曲酱鸭(一)	(185)	辣味卤鸭	(198)
红曲酱鸭(二)	(185)	广州卤鸭	(198)
家乡酱鸭	(186)	苏州卤鸭(一)	(199)
家制酱鸭	(186)	苏州卤鸭(二)	(199)
酱汁鸭子(山西)	(187)	家制卤鸭(一)	(200)
酱汁嫩鸭	(187)	家制卤鸭(二)	(200)
酱炙全鸭	(188)	桂花鸭	(201)
酱烧湖鸭	(188)	丁香鸭子	(201)
酱鸭块	(189)	五加皮鸭	(202)
成都桶子鸭(四川)	(189)	耗子洞张鸭子(四川成都)	
2. 卤制品	(190)		(202)

3. 糟醉制品	(203)	糟板鸭(安徽合肥)	(208)
糟鸭(一)	(203)	糟片鸭	(208)
糟鸭(二)	(204)	糟鸭片(山东)	(209)
糟鸭(三)	(204)	蒸糟鸭片	(210)
糟鸭(四)	(205)	香糟蒸鸭(北京)	(210)
糟鸭(五)	(205)	糟蒸鸭子	(211)
糟鸭(江苏)	(205)	香糟肥嫩鸭	(211)
红糟鸭	(206)	醉椒盐鸭	(212)
福式糟鸭	(207)	黄酒蒸鸭	(212)
鸳鸯糟鸭	(207)	啤酒蒸鸭	(213)
糟腌鸭	(207)	酒酿清蒸鸭	(213)

五、煎炒制品

1. 煎制品	(215)	笋炒鸭片	(222)
柠汁煎软鸭	(215)	酸姜炒鸭片	(222)
罗岗煎软鸭	(215)	姜芽炒鸭片	(223)
松仁香鸭	(216)	菠萝炒鸭片	(223)
叉烧鸭子	(217)	子姜煨仔鸭片	(224)
锅烧鸭子	(217)	酱爆鸭片	(224)
生煎鸭脯	(218)	油爆鸭丁(一)	(225)
锅贴鸭方	(218)	油爆鸭丁(二)	(225)
2. 炒制品	(219)	酱爆鸭丁(一)	(226)
醋椒云耳炒仔鸭	(219)	酱爆鸭丁(二)	(226)
仔姜爆鸭子	(220)	番茄鸭丁	(227)
酸辣鸭丁	(220)	辣子鸭丁	(227)
辣炒鸭块	(221)	炒烤鸭丝	(227)
酱爆鸭块	(221)	姜爆鸭丝	(228)

炉鸭丝炒茭白丝·····	(228)	银芽火鸡丝·····	(229)
--------------	-------	------------	-------

六、烤制品

烤鸭·····	(230)	叉烤鸭·····	(253)
烤鸭(北京全聚德)·····	(231)	明炉烤鸭(一)·····	(253)
烤鸭和熏烤鸭·····	(231)	明炉烤鸭(二)·····	(254)
北京烤鸭(一)·····	(232)	挂炉烤鸭·····	(255)
北京烤鸭(二)·····	(237)	广州挂炉鸭·····	(255)
济南烤鸭(山东)·····	(238)	片皮挂炉鸭·····	(256)
汴京烤鸭(河南)·····	(240)	压力锅制烤鸭·····	(256)
金陵烤鸭(江苏南京)·····	(241)	烧烤五香鸭·····	(257)
锦江烤鸭(上海)·····	(242)	芦姜烤鸭·····	(258)
安庆烤鸭(安徽)·····	(242)	柑橘鸭·····	(258)
成都烤鸭(四川)·····	(243)	橘衣烤鸭·····	(258)
广州烤鸭(广东)·····	(244)	樱桃烤鸭·····	(259)
家常烤鸭·····	(245)	烤香橙鸭·····	(260)
家庭烤鸭·····	(245)	葡萄皮烤鸭·····	(260)
印度烤鸭·····	(246)	烤香茶鸭·····	(261)
意大利烤鸭·····	(247)	沙茶酱烤鸭·····	(262)
苏门答腊烤鸭·····	(248)	凉瓜拌烤鸭·····	(262)
里昂式烤鸭·····	(249)	烤鸭拌三鲜·····	(263)
德式烤鸭·····	(249)	双味鸭·····	(263)
烤填鸭(一)·····	(250)	全味鸭·····	(264)
烤填鸭(二)·····	(251)	成都王胖鸭(四川)·····	(264)
烤熏鸭(或鹅)·····	(251)	烧鸭·····	(265)
浇汁烤鸭·····	(252)	广东烧鸭·····	(266)
挂卤烤鸭·····	(252)	叉烧鸭·····	(266)