

第八課之二 北京烤鴨

北京烤鴨是享譽全球的著名中國菜式。和一般西方式烤雞不同，除了一個是鴨、一個是雞之外；更大的差異在於，西方的烤雞通常會在雞的肚子中填入滿滿的食材，但北京烤鴨卻在鴨的肚子中灌水！西方烤雞上桌後，是整隻雞切開成塊分食，主要吃雞肉的鮮嫩跟填料的香氣；北京烤鴨上桌後，則是先連皮帶肉，削成一片一片，主要吃鴨皮的香酥脆，而且會用荷葉餅當底，抹上一層甜麵醬，放上鴨肉片、脆黃瓜條、蔥段，一起包捲起來食用。片完後剩下的鴨骨頭，則會剁開煮湯。的確是挺不一樣的吧。

事實上，北京烤鴨之所以能成為世界知名菜餚，其中作法是相當講究的。首先，要選擇據說是世界上最優質的特種純白北京鴨品種，用特調的營養飼料填餵 45 天後，經過一連串嚴謹的挑選、宰殺、去毛、清理等過程後，要在鴨肚內灌水，也有一派是吹氣到鴨隻膨脹。接著用滾燙的糖水澆淋、上色，還要晾乾，快則 4-6 小時，慢則一天。之後進入烘烤階段，傳統又分為兩種烤鴨流派。一種是「掛爐烤鴨」，目前大部分烤鴨店家都採用此種作法。先用果木生火，使烤爐維持在攝氏 250-300 度之間，烤鴨一隻隻掛在爐中，視烤鴨狀況隨時調整位置。另一則是「燜爐烤鴨」，營養成分保持最高。烤爐是用磚砌成的，生火到一定的溫度後就滅火，將烤鴨放入，用爐內的高溫將鴨燜烤而成。中間過程完全不打開爐門。這種烤法相當考驗掌爐者的技巧。

不論是哪一種烤法，最後烤出的鴨隻，鴨皮酥脆、肉質肥而不膩、油脂甜美。吃之前，主廚會先片鴨，片鴨的方式又有講究，有一說是先片皮，吃皮的酥脆，之後才片肉。另一種方式是，連皮帶肉的一起片下。此外片的時候，還要大小一致、厚薄均勻、薄而不碎，才是真功夫。

至於搭配的荷葉餅，則是用滾水和麵，兩個麵糰中間塗油後相疊，一起擀平、一起烙。烙好後才剝開。甜麵醬則是由麵粉或成麵糰後，經過兩次發酵，藉由微生物分解澱粉成醣類，製造出甜味。

資料來源：

1. [北京烤鴨—維基百科](#)
2. [北京烤鴨—互動百科](#)
3. [荷葉餅](#)
4. [甜麵醬—維基百科](#)



相關資源：

1. [片烤鴨 \(影片\)](#)
2. [北京烤鴨 \(食記\)](#)
3. [北京烤鴨八流程 \(影片\)](#)
4. [如何吃北京烤鴨 \(影片\)](#)

