

夏季食鸭是很多消费者和养生专家的共识。因为,夏季暑热潮湿,多数人会食欲不振,而鸭子属于偏凉性的食物,适合养生学的夏季温补之说。

在京城餐饮市场,用鸭子作为原料的菜肴比比皆是,既有闻名京城的烤鸭,也有川菜中的樟茶鸭、山西美食香酥鸭,更有风味独到的老鸭汤,及以鸭肉为原料的炒菜……这些“鸭菜”各具特色。

夏季温补 鸭肉做法大PK



山参老鸭煲



麦香鸭



火燎鸭心



鸭粒茴香汤

1、传统京味“北京烤鸭”： 两种烤制技艺

烤鸭以其悠久的历史传承和肉质的鲜嫩,成为了享誉海内外的美味。烤鸭分为挂炉和焖炉两种“流派”,无论是具有147年历史的挂炉烤鸭,还是近600年历史的焖炉烤鸭,两种技艺已被“全聚德”和“便宜坊”作为代表品牌申请并获得了国家级非遗保护。

作为拥有挂炉烤鸭传承代表的全聚德,采用枣木明火烤鸭,烤制时间约40分钟,烤熟的鸭子形态丰盈饱满,呈均匀的枣红色,散发着枣木的香味,吃起来皮质酥嫩。无论从技艺还是口感上都有一种张扬的霸气。食用时可片片儿、或片条、或皮肉分吃,把片好的鸭条放在荷叶饼上,涂上特制的面酱与葱、黄瓜条一起裹住食用。

不同于挂炉烤鸭的“霸气外露”,焖炉烤鸭不见明火,烤制时,中间不打开炉门,鸭子本身形成了“外烤内煮”的特点。吃法上焖炉烤鸭可以和挂炉烤鸭一样卷黄瓜和葱丝;也可以配蔬菜卷起食用,做到膳食平衡。

值得一提的是,北京烤鸭吃法上既可以卷饼,也可以夹烧饼吃,还能根据个人喜好包在生菜中食用。如今,在北京想吃到正宗的烤鸭最少要100多元/只,精品鸭238元/只,一只鸭子够3-4人食用,也可选半只烤鸭。

精品代表:全聚德、便宜坊。

2、特色川味“樟茶鸭”： 腌、熏、蒸、炸

色泽金红、清心淡雅、香味绵长的樟茶鸭是川菜中的一道著名菜肴,在川菜馆中,樟茶鸭有着很高的点击率。因其带有樟木和茶叶的特殊香味,以及咸鲜的大众口味,受到各类消费群体的喜爱。价格上也比烤鸭稍便宜些,在110元/只到168元/只左右。

来到京城的“樟茶鸭”学会了入乡随俗,用肥嫩的北京填鸭,经腌、熏、蒸、炸四道工序,又名“四制樟茶鸭”;用樟树叶和花茶叶熏制鸭身是最为关键的步骤,熏制时樟树的特有香气,与花茶的清香渗入鸭肉中即是此菜的一大特色。

另外,餐饮企业为迎合北京人的饮食习惯,还新推出一款“衍生”的樟茶鸭,在烹制手法上融合了北方的“烤”和四川樟木和茶叶熏制的做法,组合出了“南北混血”樟茶烤鸭。在吃法上,樟茶鸭既可以和烤鸭一样,用荷叶饼加葱和黄瓜卷着吃,也可以直接食用。

精品代表:四川饭店、峨嵋酒家。

3、正宗晋味“香酥鸭”： 腌制后再蒸、炸

也许是因为“香酥”的口味更易被人们所接受,山西风味的“香酥鸭”一直有着随和、大众的人缘。京城里香酥鸭做得堪称顶级的应首选晋阳饭庄,售价分为148

元/只和178元/只两种。

香酥鸭也选用北京填鸭作为原料,在经过10种以上的调味品腌渍后,才将鸭子上笼蒸3个半小时,断火后并不出锅,而是用锅中的蒸汽将味道焖制充分。最后再放进七成热的油中用旺火炸到金红色,皮脆、肉烂、骨酥的“香酥鸭”就做好了。吃时的酱料也有讲究,选用蒸制5-6小时的北京黄酱,外加上糖桂花等香料,让普通的酱料变得“滋润”且香气扑鼻。将蘸过酱的鸭肉装入形同口袋的圆形荷叶空心饼内,饼软肉酥融合特制酱料,堪称一绝。

精品代表:晋阳饭庄。

4、夏季汤品“老鸭汤”： 讲究汤、肉同源

喝鸭汤是南方人养生的首选,也是近年来“移居”到北京的夏季养生方式。京城里有一些“一门心思”只做汤的餐馆,鸭汤做得很是精致,不仅食材讲究,味道也是相当地道,而煲老鸭汤是这些餐馆夏季揽客的一招。

老鸭汤的做法很多,有冬瓜老鸭汤、薏仁绿豆老鸭汤、酸萝卜炖老鸭汤、火腿胡椒老鸭汤、黄瓜老鸭汤等等,仅“千方老鸭汤”就有不少于8种,价格随食材的不同而大相径庭,售价从40多元到230元不等。

传统的“老鸭汤”是选用2斤的老鸭配上酸萝卜,在砂锅中煨制4个小时以上,出锅前在汤中点缀上香菜和葱末,看上去让人很有食欲。成品汤鲜味美、老鸭肉细离骨、萝卜酸香爽口,令人常食不腻。价格在

50-70元。另外,重庆人还自创出新吃法,在汤中加入一些重庆特有的“泡海椒”,酸辣可口之味发挥得淋漓尽致。此外,在餐厅吃完的烤鸭鸭架也可以带回家熬汤,在汤中放入一些黄瓜片、白菜等蔬菜,可以有效地去掉腥味。

精品代表:沈记靓汤、千方老鸭汤。

5、创新特色鸭菜： 推广肉菜合吃

今年夏季,为迎合消费者的养生需求,京城多家餐厅创新推出了主要以鸭肉为原料的风味炒菜,以求改善口味,增加食欲。

比如,眉州东坡酒楼推出的“麦香鸭”,将颗粒饱满的小麦仁与自制的樟茶鸭一起烹制,滋味别具一格。再如“银杏老干妈爆鸭舌”,选用柔软无骨、丰腴嫩滑的鸭舌,制作时用大火将老干妈酱的香辣与鸭舌的自身口感互相交融,再放入适量银杏与青红椒加以点缀,鸭舌软嫩富有弹性,香辣味美、色泽美观、油润红亮,回味悠长……

而以烤鸭见长的全聚德各门店,在研发以鸭肉为原料的菜品上也堪称一绝。比如,西翠路店的香酥鸭腿、腊八蒜炒鸭粒、西翠鸭丁肉饼、鸭粒茴香汤;鸿坤店的芫爆鸭肠蜇头、干烧鲍鱼鸭条、菠萝咕鲁鸭、金牌腊鸭炒甜豆、芝麻鸭方、鸭肉萝卜丝饼等等,令消费者大快朵颐。

精品代表:全聚德旗下各店、眉州东坡酒楼。

商报记者 张笑嫣 吴颖/文 企业/供图



中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳饭庄 丰泽园 四川饭店

股票代码: 002186

佳人盛宴 幸福美满

名店见证 百年好合



中国全聚德集团祝愿

天下有情人终成眷属

公司网址: www.quanjude.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864