

5.11.2013 大廚師 - 南京鹽水鴨

原料：

整鴨的鴨腿

鴨胸部分

花椒

鹽

蔥

姜

八角

料酒

做法：

1.把鴨子分割了：剔除鴨油另作他用。鴨腿和鴨胸放一邊。剩下的部分剝成鴨塊備用。

2.鴨腿和鴨胸洗淨備用。取一個炒鍋，放 1.5 湯匙的海鹽，一湯匙的花椒粒，用小火炒至鹽微微變黃。趁熱撒在鴨肉上，並拌勻。用容器裝好放冰箱醃製 48 小時。

3.醃好後取出鴨肉，在氣溫允許的情況下進行晾曬，讓鴨肉表面的水分揮發，使鴨肉變得緊緻。

4.鍋裡倒上足夠淹沒鴨肉的水，待水快燒開時放入鴨肉，同時放入蔥段、薑片、八角一個和少許料酒，用小火煮至鴨肉熟了，撈起鴨肉晾涼，斬件裝盤即成。

* 鹽水鴨是南京有名的特產，久負盛名，相傳已飄香 2500 餘年。此鴨皮白肉嫩、肥而不膩、香鮮味美，具有香、酥、嫩的特點，以肉紅骨綠為佳品。每年中秋前後的鹽水鴨色味最佳，是因為鴨在桂花盛開季節製作的，故美名曰：桂花鴨