



# [12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 97121760.2

[43]公开日 1998年5月20日

[11] 公开号 CN 1181905A

[22]申请日 97.12.17

[71]申请人 艾广富

地址 100101北京市朝阳亚运村安苑北里20楼17  
门101号

[72]发明人 艾广富

权利要求书 2 页 说明书 5 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 北京宫廷烤鸭及其制备方法

[57]摘要

本发明涉及一种北京宫廷烤鸭及其制备方法，它以北京填鸭为主料，选用宫廷药料配方及花椒、鲜姜、盐、料酒等为腌料，以麦芽糖、米醋为上色料，经开膛、除内脏、腌制、烫皮、打色、晾胚、储存、烘烤而成，它色泽枣红油亮，皮质酥香，带有浓厚的果味芳香，其肉质鲜嫩，具有独特的清香美味；本发明还具有中医药特有的补虚壮体、去毒解热、利肝肺、益水道等补、养、调强身健体的保健作用。

1、北京宫廷烤鸭，它主要以北京填鸭为主料，选用宫廷药料配方及花椒、鲜姜、盐、料酒等为腌制料，以麦芽糖、米醋为上色料，经过开膛、除内脏、腌制、烫皮、打色、晾胚、储存、烘烤而成，其特征在于它是由下述重量配比的原料制成(克)

(一)、主料：

北京填鸭20只            51000-55000

(二)、腌制料：

①药料：

桂 皮	40-55	薏 仁	15-30
官 桂	25-35	肉 桂	8-15
广 皮	15-30	甘 草	25-40
砂 仁	8-15	丁 香	10-25
肉 果	15-25	草 果	15-25
枸杞子	75-100		

②调料：

鲜 姜	450-550	花 椒	50-75
味 精	35-50	料 酒	500-750
胡椒粉	50-75	盐	450-550

(三)、色料：

麦芽糖	450-550	米 醋	400-500
饮用水	4000-5500		

(四)、酱料：

甜面酱	1000-1250	番茄酱	150-300
味 精	10-25	白 糖	150-250
香 油	25-50		

2、根据权利要求1所述的北京宫廷烤鸭，其特征还在于：所述腌制料的配制是将上述重量配比的药料和调料全部研、斩成细末，搅拌均匀。

3、根据权利要求1所述的北京宫廷烤鸭，其特征还在于：所述色料的配制是将上述重量配比的色料全部放在盆内，调搅均匀。

4、根据权利要求1所述的北京宫廷烤鸭，其特征还在于：所述酱料的配制是将上述重量配比的酱料全部放入盆内调搅均匀，上笼蒸制30-40分钟。

5、将上述重量配比的各原料制成本发明北京宫廷烤鸭的制备方法，其特征在于：

(一)制胚方法

①白条鸭去掌，

②皮下充气，充气至八成满

③从右翅下即腋下开口，取出内脏，将鸭腔掏空，并将腔内涮洗干净，

④用上述重量配比的腌制料将鸭腔内壁涂抹均匀，并填入其腔内，

⑤用天然的植物杆如高粱杆支在鸭腔内，即支上鸭撑，

⑥将鸭挂在钩上，用开水浇烫，

⑦将上述重量配比的色料涂于浇烫过的鸭皮上，即打糖色

⑧挂在温度为0℃左右的阴凉通风处晾干其皮面，

⑨待鸭皮面晾干后，即成鸭胚，

⑩将鸭胚存入冷库储存，待烤

(二)烤制方法

①选用食用果木为燃料火柴，放入烤炉内，点然后烧炉20-30分钟，

②待炉温升至230-250℃时，挂上制好的鸭胚，转燎烤制35-50分钟，

③待烤制至皮色枣红油亮酥脆，肉质熟透时挑出，

④从上至下的将鸭全身刷上一层香油，即得本发明的20只北京宫廷烤鸭。

# 说明书

## 北京宫廷烤鸭及其制备方法

本发明涉及一种北京宫廷烤鸭，具体的说是涉及一种将特定饲养的北京填鸭用宫廷药料配方及多种调料为腌料，经过精细加工制胚，腌制入味，烫皮上色，晾胚储存，烘烤等加工而成的一种色泽枣红油亮，皮质酥香，肉质鲜嫩，气味芳香的宫廷烤鸭及这种烤鸭的制备方法。属烹调技术。

目前，我国的食文化乃世界之首，无论是在色、香、味上，还是在补、养、调上都极具特色，是世界上任何国家、任何地区都无法比拟的，仅举肉食禽鸭，就有烤鸭、板鸭、樟鸭、烧鸭、焖鸭、熏鸭等，个个都独具特色，味道一绝。极大的丰富了人们的膳食结构，尤其是在节假日给人门的餐桌上增添了不少美味。

本发明人有几十年的烹调经验，不居于现状，随时注意学习先进的技术 and 改进不足，特别是在烤鸭的研制上，注意到一般的烤鸭，膛内没有进行独特工艺的腌制，故鸭肉较油腻，缺乏特制的浓香味，致使有些口刁的用餐者只喜食其皮，不愿食其肉；同时也注意到一般的烤鸭，其鸭皮的上色只有麦芽糖，趁热食用时还有酥脆的口感，稍凉后，其酥脆度变差；另外，也注意到一般的烤鸭调料中的甜面酱其咸度较大，食用后口感太浓，不舒服，叫渴，只能适应北方口重者食用，适应不到各界人士的口味要求。

本发明人在上述烹调经验积累的同时，对宫廷菜肴和中医学中的食疗进补进行了刻苦的专研和揣摩，亲自翻阅了大量的宫廷菜谱及中医学中的古籍名书，追访了曾任宫廷菜肴的多位餐橱主持，研制并发明了更具有独特风味的北京宫廷烤鸭。

北京宫廷烤鸭的问世，得到广大群众的一致好评，同时也得到了众多名厨的称赞，称其为“美味佳肴中的一绝”。

本发明的目的在于，提供一种根据宫廷菜谱的制备方法选料制备，并具有北京特色的，还可起到食补作用的北京宫廷烤鸭及其制备方法。

本发明的目的是这样实现的，它主要以北京填鸭，即白条鸭为主料，选用宫廷药料，即纯中草药配方及花椒、鲜姜、盐、料酒等为腌制料，以麦芽糖、米醋为上色料，经过开膛、除内脏、腌制、烫皮、打色、晾胚、储存、烘烤而成，其特征在于它是由下述重量配比的原料制成(克)

(一)、主料：

北京填鸭20只            51000-55000

(二)、腌制料：

①药料：

桂 皮	40-55	薏 仁	15-30
官 桂	25-35	肉 桂	8-15
广 皮	15-30	甘 草	25-40
砂 仁	8-15	丁 香	10-25
肉 果	15-25	草 果	15-25
枸杞子	75-100		

②调料：

鲜 姜	450-550	花 椒	50-75
味 精	35-50	料 酒	500-750
胡椒粉	50-75	盐	450-550

(三)、色料：

麦芽糖	450-550	米 醋	400-500
饮用水	4000-5500		

(四)、酱料：

甜面酱	1000-1250	番茄酱	150-300
味 精	10-25	白 糖	150-250
香 油	25-50		

其特征还在于：所述腌制料的配制是将上述重量配比的药料和调料全部研、斩成细末，搅拌均匀。

其特征还在于：所述色料的配制是将上述重量配比的色料全部放在盆内，调搅均匀。

其特征还在于：所述酱料的配制是将上述重量配比的酱料全部放入盆内调搅均匀，上笼蒸制30-40分钟。

将上述重量配比的各原料制成本发明北京宫廷烤鸭的制备方法，其特征在于：

#### (一)制胚方法

- ①白条鸭去掌，
- ②皮下充气，充气至八成满
- ③从右翅下即腋下开口，取出内脏，将鸭腔掏空，并将腔内涮洗干净，
- ④用上述重量配比的腌制料将鸭腔内壁涂抹均匀，并填入其腔内，
- ⑤用天然的植物杆如高粱杆支在鸭腔内，即支上鸭撑，
- ⑥将鸭挂在钩上，用开水浇烫，
- ⑦将上述重量配比的色料涂于浇烫过的鸭皮上，即打糖色
- ⑧挂在温度为0℃左右的阴凉通风处晾干其皮面，
- ⑨待鸭皮面晾干后，即成鸭胚，
- ⑩将鸭胚存入冷库储存，待烤

#### (二)烤制方法

- ①选用食用果木为燃料火柴，放入烤炉内，点燃后烧炉20-30分钟，
- ②待炉温升至230-250℃时，挂上制好的鸭胚，转燎烤制35-50分钟，
- ③待烤制至皮色枣红油亮酥脆，肉质熟透时挑出，
- ④从上至下的将鸭全身刷上一层香油，即得本发明的20只北京宫廷烤鸭。

本发明制备的一种北京宫廷烤鸭，它色泽枣红油亮，皮质酥香，并带有浓厚的果味芳香，其肉质鲜嫩，具有独特的清香美味，品尝时感到浓香满口，品尝后令人回味无穷，极具中国美食色、香、味之一绝；另外本发明还具有中医药特有的补虚壮体、去毒解热、利肝肺、益水道、治霍乱及小儿热惊痫等补、养、调强身健体的保健作用。

下面结合实施例说明本发明，这里所述实施例的方案，不限制本发明，本领域的专业人员按照本发明的精神可以对其进行改进和变化，所述的这些改进和变化都应视为在本发明的范围内，本发明的范围和精神由权利要求来限定。

实施例：

一、商购并称重(g)下述优质原材料，

(一)、主料：

北京填鸭10只            26500

(二)、腌制料：

①药料：

桂 皮	24	薏 仁	11
官 桂	15	肉 桂	6
广 皮	11	甘 草	15
砂 仁	6	丁 香	9
肉 果	10	草 果	10
枸杞子	44		

②调料：

鲜 姜	250	花 椒	31
味 精	21	料 酒	313
胡椒粉	44	盐	250

(三)、色料：

麦芽糖	250	米 醋	230
饮用水	2375		

(四)、酱料：

甜面酱	563	番茄酱	112
味 精	18	白 糖	100
香 油	18		

## 二、在符合国家烹调食品卫生要求的条件下加工制作

### (一)腌制料的配制：

将上述重量配比的药料和调料全部研、斩成细末，搅拌均匀，

### (二)色料的配制：

将上述重量配比的色料全部放在盆内，调搅均匀，

(三)酱料的配制：将上述重量配比的酱料全部放入盆内调搅均匀，上笼蒸制30-40分钟，

### (四)制胚方法

①白条鸭去掌，

②皮下充气，充气至八成满

③从右翅下即腋下开口，取出内脏，将鸭腔掏空，并将腔内涮洗干净，

④将上述重量配比的腌制料将鸭腔内壁涂抹均匀，并填入其腔内，

⑤用天然的植物高粱杆支在鸭腔内，即支上鸭撑，

⑥将鸭挂在钩上，用开水浇烫后，

⑦将上述重量配比的色料涂于浇烫过的鸭皮上，即打糖色

⑧挂温度为0℃左右的阴凉通风处晾干皮面，

⑨待皮面晾干后，即成鸭胚，

⑩将鸭胚存入冷库储存，待烤

### (五)烤制方法

①选用杏木为燃料火柴，放入烤炉内，点燃后烧炉20-30分钟，

②待炉温升至230-250℃时，挂入制好的鸭胚，转燎烤制35-50分钟，

③待烤制至皮色枣红油亮酥脆，肉质熟透时挑出，

④从上至下的将鸭全身刷上一层香油，即得本发明10只北京宫廷烤鸭。

### (六)食用时：即“三吃”

①吃烤鸭脯酥皮，趁热片下脾皮，不沾佐料，其鸭皮酥脆，并具有果香味。

②吃烤鸭脯肉，不沾佐料，其鸭肉鲜嫩，并具有药料的芳香。

③吃烤鸭皮连肉，沾佐料，放饼内，加葱条卷后食用，其饼绵软，鸭肉酥脆鲜嫩，葱酱浓香。