

盐水鸭

毛毛妈

时间过得真是快，转眼间来到加拿大已经 20 年了，虽说文化工作上能融入加拿大，但这中国胃还是改变不了的。闲话少说，又快过年了，今天跟网友们分享我的盐水鸭的做法。我做盐水鸭是用上好的花椒粉加海盐腌 24 小时，这样入味又不会太咸，非常香，很受朋友们的欢迎。

南京盐水鸭（毛毛爸补充）

南京人爱吃鸭子是出了名的，南京板鸭作为江苏著名特产，与镇江香醋、苏州刺绣、宜兴陶器一同驰名中外。明朝民间流传“古书院、琉璃塔、玄色缎子、咸板鸭”的民谣，就已将板鸭和南京国子监、大报恩寺等名胜相提并论。

板鸭是用盐卤腌制风干而成，压成扁扁的像一块板，故名板鸭。过年时卤菜店里橱窗挂的都是板鸭、香肚和鸭肫，因为这些腌制的特产能存放较长时间，是很合宜的年礼。大学同学头一回春节，大都买了板鸭回家，结果煮法不对，反被家人嘲笑南京的著名的菜怎么这么难吃。

其实对南京的平头百姓来说，盐水鸭才是他们不可或缺的日常美食。家里临时来客，或者开荤打牙祭，就到街头巷尾的摊子上斩一只盐水鸭，配上二两洋河或双沟大曲。肉厚的部位下饭，骨头多的下酒，真是快活似神仙。



用料:

- 1: 鸭子一只 2500 克，洗净去掉多余的肥油。
- 2: 海盐 3 大匙，花椒粉 1 大匙。
- 3: 葱一条，姜片 5 片，八角一粒，丁香 2 粒，盐 1 大匙。

做法:

先将海盐和花椒粉拌匀（图 A），把花椒盐均匀里外涂抹鸭子（图 B），密封冰箱里腌 24 小时。将鸭子里外用水冲洗干净（图 C）备用。



大锅放入大半锅水加入所有 3 料(图 D)，置炉上开大火，水滚放入腌好的鸭子（图 E），水要没过鸭子，等水将要滚，调小火（电炉 2）盖盖焖煮 30 分钟，一定要保持水微沸。离火等水温自然降到室温，拿出煮好的鸭子，放入干净盒里（图 F）密封，冰箱里冰 4 小时后斩块食用。