

北京烤鸭的制备 (Geroosterde pekingeend)

用卫生的方法加工和制备北京烤鸭的特定技术

采购

鸭子常常被致病的细菌感染。制备北京烤鸭时，一定要在一个可靠的供应商购买质量优良的鸭子。在购买或者接收鸭子时，要评估鸭子是否符合对质量优良的北京鸭提出的要求。

鸭子的接收

只有在温度符合以下条件时，您才能接收鸭子：

- 冷藏：7° C或者更冷（此鸭子最多只能保存两天）
- 冷藏：4° C或者更冷（此鸭子最多只能保存三天）
- 深度冰冻：-15° C或者更冷

鸭子的保存

• 在鸭子被使用之前，鸭子必须在冷藏（温度为 $\leq 7^{\circ}\text{C}$ ）或冰冻（温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）的条件下储存。在把鸭子加工成北京烤鸭之前，必须把它放在冷藏箱里解冻。

制备

- 把鸭子放在冷藏箱里解冻，然后把内脏从鸭子腹腔里取出来。
- 用干净和尖利的一把刀切掉鸭子的双脚。
- 把鸭子的内脏和双脚立刻扔进垃圾箱里。
- 用流动的自来水把鸭子很好地冲洗干净。
- 用盐、糖、姜粉、五香粉和来自中国的八角搓擦鸭子的腹腔壁。
- 用钢针缝合鸭子的腹腔。
- 在一个大锅里煮沸适当数量的水。
- 在另一个锅里煮沸水、醋和麦芽糖的混合液。
- 用一个打气筒把鸭子皮肤和肉之间的空间吹大。
- 把吹大了的鸭子泡在沸腾的水里1分钟。
- 然后把吹大的鸭子泡在沸腾的水、醋和麦芽糖混和液里片刻。
- 让鸭子在5小时之内冷却到7° C的温度。
- 让鸭子在冷藏箱里（温度为7° C或者更低）晾干24小时。
- 把北京鸭放入烤箱或北京烤桶里烘烤45分钟，此时的要求是，在加热后，核心部位的温度必须达到过75° C或者更高（这是关键的程序！）。
- 然后让鸭子在5小时内降温到7° C的温度。
- 必要时把鸭子的骨架取出来。
- 北京烤鸭可以作为热菜肴（温度为60° C或者更高）端上，但也可以作为开胃的冷盘享用。