

香酥烤鸭

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

小时候每逢过生日，妈妈常特别做酱鸭给我吃，从此对鸭子我就情有独钟。早些年在美国东岸做事时，附近没有什么中餐馆，想吃鸭子只有自己做，但又怕麻烦，就自创了一种结合北京鸭加香酥鸭的做法。

此做法不难，只是前置作业需要早些开始，逢年过节或特别庆典时做来吃，保证备受赞扬。

材料：

- 鸭 4 磅左右
- 4.5 大匙 椒盐 (3 大匙粗盐、1.5 大匙花椒)
- 3~4 根葱、7~8 片姜、2 大匙酒
- Pam Cooking Spray



步骤：

1. 要吃鸭的前 3 天，将一只约 4 磅左右的鸭，拿出脖子、内脏，用冷水洗干净，用纸巾拍干，上面撒上 4.5 大匙的椒盐，用绳将鸭在凉爽晒不到太阳的地方挂起来（见图）约 2~3 天。若天气热，改放在冰箱内也可，但吊起来比较可以出油、出血水、风干，较为理想。
2. 要吃的当天早上或前一晚，用大锅煮开半锅水（大约可淹过鸭子），放入葱、姜、酒、鸭子，再煮开，改中小火煮 20 分钟，关火再焖 20 分钟，拿出放凉。
3. 要吃之前 1.5 小时，预热烤箱至 450 度，鸭上用 Pam Cooking Spray 喷上一些油（若无，可抹上一般家用的炒菜油），放入烤箱烤 20 分钟，翻面再烤 20 分钟，至两面焦黄即可切块上桌。

注：

1. 鸭内可塞入糯米饭一起烤，更会增色不少。糯米饭是将糯米先蒸熟（水要放的比一般煮饭略少，饭要略硬才好）；香肠、香菇切丁；热油锅爆香红葱头，加入虾米、香肠、香菇炒香，最后加上糯米饭、酱油、糖、胡椒粉，翻炒至入味即成。
2. 椒盐可用外面买的，我是用 3 大匙粗盐与 1.5 大匙花椒，用小火慢炒，并将花椒略为压碎，至盐微黄，放凉即可。一次多炒一些，可用于其他菜肴。
3. 鸭子原已煮熟，烤鸭这步骤只是让表皮酥脆好吃，各家烤箱温度不同，请自行调整时间，表皮烤酥黄即可。若没有烤箱，也可像香酥鸭一样用油炸的方式，但用烤箱来烤，可避免油烟，我个人以为较为简易。

