

大廚師:Ginger

日期:May.27 2009

鹽水鴨

材料:

1. 到西人超市挑選最大的冷凍 young duck,約 5lbs 左右,放在室溫解凍
2. 粗海鹽 4 湯匙
3. 花椒 1 湯匙半
4. 蔥,薑,八角少許
5. 酒,糖各 2 湯匙
6. 鹽 1 湯匙

作法:

1. 將材料 1 及 2 用乾鍋炒香後抹在鴨身及鴨肚內,放入冰箱醃 2 天。
2. 煮一鍋水,將鴨子放入煮 15 分鐘後取出鴨子洗淨。
3. 材料 4~6 加入 3 碗水煮開後放入鴨子煮 10 分鐘,換面再煮 10 分鐘,蓋鍋蓋燜約 20 分鐘後取出,待涼後即可切片享用。