

5.10 大廚師 — 紅油醬汁燜鴨

材料：

鴨 1 只
醬油 半勺
冰糖 10 粒
姜 6 片
蒜 6 瓣
八角 2 個
花椒 10 粒
桂皮 1 段
幹辣椒 4 個

番茄醬 1 勺
大蔥 1 顆
香菜 1 顆
豆瓣醬 1 勺
豆豉醬 半勺
草果 1 顆
肉蔻 2 顆
黃酒 半勺
香葉 3 片

做法：

- 鍋中坐水，將洗淨壓塊放入蒸煮，煮至浮沫后撈出，溫熱水沖洗乾淨后控水備用
- 將豆瓣醬及豆豉醬防止案板剁碎，放置小碗中，加入番茄醬混合備用
- 超過燒熱注油，將蒜瓣、生薑片及大蔥段下如果中小火煸香，將八角、桂皮、草果、香葉、肉蔻、幹辣椒和花椒溫水稍加淘洗后下入鍋中炒香
- 將鍋中材料撥至過邊，混合漿料倒入鍋重要煸炒至紅油生出，注入清水一大杯，轉大火煮開后轉小火熬煮備用
- 另取一口鍋，蒜瓣、生薑片及大蔥段炆鍋后，將控水鴨塊放入翻炒
- 炒至壓塊表層嬌廂，肥肉皮部份收縮，油脂溢出，酌情將鍋中煸炒出來的鴨油·倒入
- 將熬煮備用的紅油醬汁倒入炒製鴨塊的鍋中，翻轉均勻添加醬油、黃酒、冰糖大貨煮開鍋后轉中小火加開蓋燜燒
- 待鴨塊熟軟透味時熄火，將鴨塊夾出放入預熱好的砂鍋中，將鍋中的醬汁過濾掉渣質
- 過濾后的紅油醬汁倒入砂鍋中
- 將砂鍋放置灶上再次煮開鍋后，撒香菜段后，直接連鍋一同端上桌即可

T I P S：

- 水煮。燒製之前，鴨肉塊一定要過水煮，煮出浮沫及部分油脂，可以有效的去腥羶、減輕肥膩感
- 煸炒。這個環節也很重要，將蔥薑蒜等炆鍋後下入汆煮過的鴨塊，先大火煸炒1-2分鐘，再轉中小火繼續煸炒，一直炒至鴨塊表層焦香，肥肉皮部分收縮油脂溢出，將煸出的鴨油要倒掉一部分再進行下一步
- 熬醬汁。成就鹹鮮香辣口感的醬汁，要單獨準備好，香辛料、醬料煸炒之後再熬煮，熬煮至各種料味交融，再加入鴨塊中燜燒。這樣做的目的有二，一是製成的醬汁香型更飽滿，二則可以有效的縮短鴨肉的燜製醬燒時間，不會出現醬料還沒熬煮到位鴨肉已經柴掉了的現象。

特色：

咸鮮香辣，鴨肉韌而緊實，重口味的葷菜。成菜後，如若再加點筍片、黑木耳等配菜進去葷素配搭則更好。