

香菇食谱之蛋禽类 20: 八宝鸭子

20. 八宝鸭子

原料：填鸭 1 只（2~2.5 公斤），净莲子 50 克，糯米 50 克，熟鸡肉 100 克，熟猪肉 100 克，火腿 50 克，冬笋 50 克，水发香菇 50 克，水发口蘑 50 克，鸡鸭汤 0.5 公斤，葱段、姜末、料酒、精盐、味精各少许。

制法：将鸭放在案板上剁去鸭掌，在鸭颈上（鸭胸上约 2 寸处）开一口，长约 2 寸半，取出鸭嗦，切断颈颞骨，使鸭头与鸭皮整个相连，再从刀口处剔出项骨，然后将鸭子尾部向下立放案板上，将鸭皮连肉翻着往下脱，同时从颈颞骨尽头处开始用利刀剔除骨头，一直剔到鸭尾，将内脏取出，骨头全部剔出不用（在剔骨时要保持鸭皮完整）。鸭子脱骨后，先在开水中焯一下，使鸭肉余血除净，然后翻过来再入开水内焯一下。火腿、冬笋、香菇、口蘑、熟猪肉、鸡肉均切成同莲子大小的丁；糯米淘洗干净煮透；在以上各原料中加入精盐、味精、料酒拌匀成馅，将馅装入鸭肚内，再将刀口处捆扎好，装入小钢精盆，加入葱段、姜末、料酒、精盐、味精、鸭鸡汤，上屉蒸烂。上席时，滗出汤，扣入鸭池中，原汤调剂口味后，浇在鸭身上即成。

特点：汤清鲜，肉质馅味可口。