

精緻美味的鴨肥肝

■畜產系／白火城

肥肝為具有二百多年歷史的法國傳統美食，夙為歐洲老饕所喜愛。這種由鵝或鴨所生產的肥肝，如配合法國當地所生產的一種具有特殊香味的菇類，並經名廚烹調，即成美味誘人的世界佳餚，因此每年的需求量很大，消費量更逐年增加。法國、匈牙利與以色列等國均為肥肝的生產國，其每年所生產的大量肥肝，均供應歐洲各地法國餐廳。本省也在民國73年由法國引進肥肝生產技術，積極開發這種高附加價值的畜產品，希望能為本省養鴨事業另創嶄新的生產途徑。

在傳統上，常利用鵝來生產肥肝，惟鵝為季節性生殖，產蛋數少，繁殖率又低，致生產成本高，而逐漸改由鴨隻來生產肥肝，因此在法國與以色列等國利用鴨隻來生產肥肝的比例正逐年增加中。本省所飼養的鴨隻中，並非任何品種均適合生產鴨肥肝之用。例如茶鴨、改鴨與北京鴨等品種均不適合生產鴨肥肝，而番鴨雖適合生產鴨肥肝，但因飼養頭數不多，售價較貴，加上母鴨產蛋數少，僅雄鴨才適合鴨肥肝生產之用，因此經濟利用價值亦不高。在另一方面，本省土番鴨年屠宰量達三千餘萬隻，市場售價低廉，而且據台灣省畜產試驗所宜蘭分所的試驗結果顯示雌雄土番鴨均可作為良好的鴨肥肝生產品種，因此利

用土番鴨來生產鴨肥肝，將是開拓本省養鴨事業契機的希望所寄。

鴨肥肝的生產方法，一般均採用強制灌食法，亦即選擇十週齡左右的土番鴨，將其個別飼養於長、寬、高分別為22公分、30公分與40公分的鴨籠中，儘量限制其活動量，以減少熱能之消耗。同時每天並強制灌食由粉碎玉米、動物油、食鹽、維生素與礦物質等組合而成的飼料，以促進其肝臟的脂肪蓄積。灌食的時間為早、晚各一次，填灌量以飼料充滿鴨隻嗉囊與食道為度，切不可超過咽部否則會窒息而死。灌食的飼料經混合均勻後，需加水調成糊狀（飼料與水之比例約為二比一），然後以填灌器直接灌入鴨隻的嗉囊與食道中。鴨肥肝生產成功與否的關鍵，在於填灌量的正確控制，因為填灌量不足則肥肝效果差，填灌量過多則鴨隻極易死亡，故填灌量宜循序漸進緩慢增加，而且應配合鴨隻的個別狀況適時作增減量調整，尤以填灌開始第10日以後更需謹慎。鴨肥肝之生產季節，以春、秋及冬季為宜，因為本省夏季氣候高溫多濕，加上填灌時的緊迫又大，因此死亡率甚高，故夏季不適宜填鴨。鴨隻經過三週的強制灌食後，其體重急遽增加達1.5公斤左右，此時其皮下脂肪與腹脂均大量堆積，而其肝臟柔嫩肥大，外觀呈淡黃色，肝重平均



◀鴨肥肝經牛乳浸泡
去除腥味及苦味。



▲填灌後之新鮮鴨肥肝。

可達300至500公克，為正常肝臟的6至10倍。目前鴨肥肝生產的最大瓶頸，在於填灌效果參差不齊，以及夏季死亡率高問題，這些問題均亟待研究解決。

正常鴨隻肝臟的組成分經分析結果，水分含量72.85%，粗蛋白質20.88%，粗脂肪4.32%，灰分1.14%；而鴨肥肝之組成分經分析結果，脂肪含量高達61.22%，粗蛋白質、水分與灰分含量均較正常為低，分別為7.10%、30.44

%與0.34%等。鴨肥肝之脂肪中，主要含有油酸、棕櫚酸與硬脂酸等必需脂肪酸，而其必需胺基酸以白胺酸、離胺酸與纈胺酸最多，而甲硫胺酸則較少。此外，鴨肥肝亦含有豐富的維生素B群、鐵與銅，而磷、鈉、鉀、鎂與錳等礦物質之含量亦甚豐富。

利用土番鴨生產鴨肥肝，除能獲得肥大鴨肝外，其屠體亦為良好的烤鴨材料，而且肥碩的鴨胸肉也能製作上選鴨排，可見其附加價值甚高。目前本省法國餐廳之肥肝來源，除少部份由民間生產的新鮮鴨肥肝外，其餘大部分均為自國外進口的鴨肝醬或鵝肝醬，因此其售價均相當昂貴。因此如何突破鴨肥肝生產瓶頸，積極開發肥肝食品，以及肥肝生產後之鴨隻屠體利用等，均為政府與民間共同努力的目標。切盼這一美味精緻的畜產品能早日在本省的市場中推廣，更希望在不久的將來大家都能享受美味價廉的國產鴨肥肝。 *