

# 夜上海

【大师教小菜】

## 小金陵 盐水鸭

### 夏夜尝鲜

厨之神

申之魅



陈庆孜 小金陵盐水鸭总经理助理

立夏已过，白天气温不时蹿上30℃开外，抑或是一场阵雨带来一阵散不去的闷热，不少“战斗力”超强的食客，也是胃口减半食欲全无。不少食客为了避开白天的炎热，相约开启了夜行模式，而美食遍布的云南路，成为了食客们必打卡的地方之一。小绍兴、小金陵、燕云楼、大壶春的霓虹灯下人头攒动……

据了解，本就热门的云南路变得更火爆的原因之一，是即日起至6月30日，杏花楼集团推出“春暖花开，情满人间”优惠活动，在该集团旗下任何一家品牌餐厅进行堂食消费，满200即可获赠50元券，无金额限制，赠券总数为1000万元，赠完即止。不少食客前脚刚出小绍兴，后脚就进小金陵，鲜得来，买上几份盐水鸭、排骨年糕、绿豆汤带回去与家人一同品尝。

云南路上哪些产品最热门？口味咸鲜的小金陵盐水鸭算得上一个，刺激味蕾的同时补充人体所需的盐分，一份落肚，十分欢喜，浑身惬意。小金陵盐水鸭素有“江南第一鸭”之称，创始于1987年，以咸、鲜、香著称。相较于南京风味，这里的盐水鸭经过改良大大降低了咸味。小金陵门口长长的排队队伍，已经成为云南路上的一道独特的风景线。

会吃的食客晓得，盐水鸭前胸肉质细嫩口感好，而下腹部骨头多又鲜更讨时尚男女的欢喜。卤香与鸭肉的鲜香交融充满口腔，咸鲜比例恰到好处，由于脂肪少入口不腻，吃多了也不用担心发胖，一份盐水鸭配上一碗白粥或白饭，非常适合夏天食用。

小金陵盐水鸭的制作过程要求非常高，需要经过腌、浸、吊、烧等工序加工而成，每道工序都有自己的讲究。鸭子的腌制过程和老卤浸泡过程严格把控在师傅手中，根据气温的变化掌握腌浸时间，这样才能做出香气馥郁的鸭子。此外，小金陵盐水鸭选用樱桃谷瘦肉型优质鸭种，这种鸭子身材均匀，脂肪含量极低，也是成就小金陵盐水鸭好味道的关键之一。

那么，在家能否制作出美味的盐水鸭呢？本期，我们邀请到了在小金陵盐水鸭店工作了30年的陈庆孜，为大家带来好吃的家庭版盐水鸭的制作方法。

**主料：**瘦鸭1只  
**辅料：**粗盐、精盐、八角、葱、姜、黄酒  
去过南京旅游的食客都晓得，在南京吃盐水鸭，几乎每家店的老板都宣称自己有着独特的配方。一只标准的盐水鸭，必须要“皮白、肉红、骨头绿”，具有这三个特点的盐水鸭，那一定是吃在嘴里，集咸、鲜、香于一身，肉质汁水充盈，且越嚼越香。今天我们就跟着陈师傅一起动手酝酿一下这道盐水鸭。

首先，选购鸭子一只，鸭子不要太肥，做出来的盐水鸭皮下脂肪少，吃在嘴里没有油腻感。将买回来的鸭子去除内脏后在水里面浸泡上几个小时，在此期间要不断地换水，可以冲净鸭肉中的血，也大大降低鸭腥味，最后将鸭子冲洗干净沥干水分，或者可以用厨房纸吸干水分。

随后在沥干水分的鸭子身上涂抹上粗盐，不停地搓揉，鸭皮与刀口截面均要抹到，尽量使盐粒均匀地附着在鸭肉上，经过反复揉搓按摩使粗盐吸收进入鸭肉内。将爆腌过的鸭子放在通风阴凉处风干，让咸味被充分吸收。

接下去，则是整个盐水鸭制作过程中的核心，决定盐水鸭口感的关键所在，老师傅称之为“浸缸”，俗称浸在卤里。用细盐、葱、姜、八角加水调制成一个盐卤，将风干好的鸭子浸泡在其中几个小时。一来，这是为了让咸味再度沁入鸭肉，同时经过了盐卤的浸润，鸭子内的水分被最大程度地保留下来，是小金陵盐水鸭肉质汁水充足的保证。据悉，小金陵盐水鸭店的这缸老卤从开业至今已经有30多年的历史，成了店里核心宝贝，只有陈庆孜等几位老员工知道如何调制保鲜，不少人慕名求卤，却连老卤的真面目都未曾见到。

从盐卤中取出鸭子后进行吊晾，在背阴凉处吊晾24个小时，吃之前将鸭子放在锅中加水、葱、姜、黄酒煮一个小时左右，直至用筷子可以戳进鸭胸便

可从锅中取出，等晾凉后改刀即可上桌。

当然，切盐水鸭的刀法和摆盘也有讲究，盐水鸭切成大拇指宽最适宜，前胸部适合年纪大的食客，而下腹部骨头稍多咸鲜味更重，像零嘴一样适合年轻人。

据陈庆孜介绍，目前小金陵盐水鸭店的盐水系列鸭胗、鸭翅、鸭舌、鸭脖子等也是用的同样方法制作，食客在家做盐水鸭的同时，不妨再添点鸭货，制作一桌全鸭宴。

#### 特色腊鸭饭

**主料：**腊鸭、米饭  
**辅料：**生油、盐、味精、美极鲜、橄榄菜

2019年，小金陵盐水鸭店完成了升级，作为专门吃鸭的店，小金陵在原有“鸭品”的基础上，又推出新品“特色腊鸭饭”，以大米、腊鸭、橄榄菜为原料，配以美极鲜、生抽调味加工而成，得到了一批食客的喜爱。

首先将腊鸭洗干净蒸熟，拆骨后切成丁备用，锅中放油放入腊鸭丁翻炒，炒出香味后加入事先准备好的米饭、生抽、盐、味精、美极鲜、橄榄菜等大火翻炒，直至米饭颗颗分明，油中透亮时盛出即可。

端上桌的腊鸭饭，红中透亮，透着浓郁的腊香。可以看到饭里嵌着通透鲜红的腊鸭丁，米饭中吸收了腊鸭浓浓的香味和淡淡的咸味，腊鸭则裹挟了米饭的天然香气，不时出现的橄榄菜增色不少，再搭配一碟爽脆酸辣菜，好吃又开胃，让人在初夏胃口大开。

陈骏



新民晚报 18 2020年 5月15日 星期五

味道

买手 影音 流连 潮店 格调 悦动

中国银行 BANK OF CHINA



夜上海



新民夜上海 越夜越精彩

本版编辑/李斌 视觉设计/副怡敏