

投稿類別：其他類

篇名：

薑母鴨的發展與由來

作者：

林儒暉。台南市私立崑山高級中學。資訊科三年甲班

陳新鈞。台南市私立崑山高級中學。資訊科三年甲班

指導老師：

王世炫 老師

壹●前言

一、研究動機

全球分別有四大氣候，分別是春、夏、秋、冬、四種氣候，其中呢！夏天最能夠讓我們想到的就是吃冰消暑，喝個冰涼的飲料那是在好不過了，如果能夠整天在家吹冷氣，或是想把整個身體都浸在水裡面，最好再加個冰塊，那是個多好過夏天方法的好主意，不過相反的，過到最後一個季節，那就是冬天，那是跟夏天反差之大的季節了。差不多十一月時，天氣就開始轉涼了，大家外套、衣服，分別換上厚厚的一件，以防感冒，不過，還有件事是冬天大家不可或缺的事，那就是希望吃火鍋跟薑母鴨了，其中薑母鴨是這個季節最熱賣的不可或缺之一，它的獨特湯頭，還有薑、鴨肉，是最能抗寒的妙方了，現在就讓我們來了解薑母鴨這道美食的相關資料吧！

二、研究目的

- (一) 薑母鴨的由來與介紹
- (二) 知名薑母鴨的店家
- (三) 如何自己製作薑母鴨

三、研究方式

探討薑母鴨的製作過程，並上網查閱相關資料，或是圖書館翻閱書籍，相關目錄，並和組員討論相關問題，並以親身經歷來說解薑母鴨的口感。

貳●正文

一、薑母鴨的由來

古代中國帝王宮中御用名醫眾多，他們專注於研究滋養進補料理，以侍護宮中帝王龍體，找尋祛風強身、延年益壽之方。商代名醫吳仲，用黑麻油炒鴨肉再加薑母燒酒燉煮，香鮮甘辛具備，食後精神振昂，頓覺全身筋脈舒暢，因而大受帝王讚賞嗜愛，後流傳民間並食用成習，相延至今，奉為滋養、進補之聖品。（註一）

二、知名薑母鴨店家

(一)帝王薑母鴨

薑母鴨的發展與由來

接下來我們要以台南市幾間知名薑母鴨來做幾個例子：第一間我們就以台南帝王薑母鴨做例子，這家薑母鴨位在台南市東區東門路二段 184 號，營業時間為下午四點半至半夜二時，這家在台南非常有名，位於東門路與林森路口，不過有個缺點就是附近不好停車，不過大家為了吃到好吃的薑母鴨，在努力點也是值得的，首先，我們先介紹他們店內的美食特色，首先是麵線，他們是先用熱水創燙後然後放在盤子裡，再加上一匙麻油增加香氣，最後在上面灑滿芝麻跟海苔，除了可以增添麵線的美觀，還可以吃得很入味。再來是鎮店之寶薑母鴨，採用數十多種珍貴中藥材，細火熬燉 8 個小時，使用麻油炒紅番鴨肉，可驅風寒、暖胃、補氣血及延年益壽。之後在加上金針菇、凍豆腐，這樣就變成一鍋好吃的帝王薑母鴨了。（註二）

表一 帝王薑母鴨菜單

菜單	價錢
薑母鴨	300 元
麻油麵線	30 元
金針菇	50 元
綜合鍋料	180 元

（資料來源：http://sunny1948.blogspot.tw/2013/10/blog-post_7215）



圖一 帝王薑母鴨

（資料來源：http://sunny1948.blogspot.tw/2013/10/blog-post_7215）



圖二 帝王薑母鴨特調沾醬

（資料來源：http://sunny1948.blogspot.tw/2013/10/blog-post_7215）



圖三 麻油麵線

(資料來源：http://sunny1948.blogspot.tw/2013/10/blog-post_7215)

(二) 霸味薑母鴨

第二間我們就以位在安平의霸味薑母鴨做例子，這家薑母鴨位在台南市安平路320號，他們的營業時間為下午的五點到凌晨的二點三十分，全年無休，這家店一年止營業秋冬春九個月，而且這裡的員工口氣很好，不會因為人多而表現出不耐煩的語氣，況且也是心裡想說，冬天這個季節，是他們能夠大賺一筆的生意，而且也希望自己的招牌，能夠讓客人吃得安心，吃的讓大家把這一味的薑母鴨能夠聲名遠播，讓更多人知道。接下來來介紹他們的特色吧！他們的薑母鴨是用數十種的中藥材，熬了八個小時而成的湯頭，而他們的鴨肉，也是用紅番肉而帶點嚼勁，吃起來非常軟，不會像外面的鴨肉硬梆梆，而且最主要的是，他們的鍋子不是像一般外面那種白鐵鍋，而是特製的陶鍋，這個鍋子的功能呢？是讓加熱速度很快.只是炭火無法調整.有時候滾了也沒辦法關小一點，但這樣有個好處，湯頭也能因熬煮而更加的甘甜.鴨肉也能因熬煮而更加的軟而不會太韌。再來是麻油麵線，川燙過後的麵線拌上豬油與爆香紅蔥頭真是讚！！讓許多人點了還想在點。而且最主要的是，他們是採開放式的方式，讓客人都能看到他們的製作過程，從不馬虎。（註三）

表二 霸味薑母鴨菜單

菜單	價錢
霸味薑母鴨	250 元
麻油麵線	30 元
蔬菜一律	50 元
蔬菜加鍋底	170 元

(資料來源：小組成員整理)

薑母鴨的發展與由來



圖四 霸味薑母鴨

(資料來源：<http://lincyi.pixnet.net/blog/post/25872894>)



圖五 麻油麵線

(資料來源：<http://faye.easylife.tw/764>)



圖六 特製原子炭爐

(資料來源：https://tw.search.yahoo.com/search;_ylt=A8tUwYv0B4VU)

三、簡易薑母鴨製作方式

(一) 藥膳薑母鴨

首先，來製作養生的薑母鴨，需要的材料如下：烏梅四錢、山茶二錢、枸杞子三錢、黃耆五錢、黨參三錢、紅棗三錢、當歸一錢、北蕃鴨一隻、蘆筍150公克、鮮山藥150公克、烏大豆150公克、山藥粉、薑、糖、酒、麻油、醬油、蒜，在來將鴨肉、藥汁及薑、酒、麻油、各適量，加入適量的水超過兩公分，以慢火熬煮至熟爛。在來等滾之後，在家上事先準備的食材，凍豆腐、金針菇、米血、高麗菜、等等.....。然後在悶蓋一下，最後即成為一鍋美味的藥膳養生薑母鴨了。(註四)

(二) 一般薑母鴨

再來，自己煮一鍋簡單又好吃的薑母鴨，首先，材料如下：鴨肉、薑、米酒、麻油、還有一些火鍋料。再來，我們就開始煮一鍋自己的薑母鴨吧！首先倒一匙麻油增加香氣，再來把薑丟到鍋裡爆香，這樣煮起來薑的味道才香，才不會像一般的薑一樣，沒啥味道，在來等到香氣都出來，再把事先準備好的肉，到鍋裡面炒到變色，這樣才能使肉不會太硬，接下來好了後，把火關掉，加水至七分滿就好，不要倒太多，我們耍留些空間才能加入其他的料，開火讓它滾，滾到約八分鐘，看肉軟了沒有，假如軟了，開小火，把愛吃的料丟下去例如：米血、魚冊、凍豆腐、燕餃、高麗菜、還有冬天才有的蔬菜茼蒿！唉呦料實在太多嘍，反正火鍋有的料都加下去，最後，再加入開頭提到的麻油、跟米酒下去，蓋上蓋子，等個幾分鐘，稍為滾了之後一鍋可口香噴噴又溫暖身體的薑母鴨出爐囉。（註五）

(三) 麻油麵線

每個東西都有屬於自己的主食，像火鍋就是配飯，科學麵、烏龍麵等等。而薑母鴨呢？則是麵線最對味，因為假如吃了飯鍋裡滿滿的料跟口味就有差別。薑母鴨重點是在吃裡面的料跟肉，所以才想到以麵線取代飯，讓人不會吃太飽而吃不下，火鍋呢？就跟薑母鴨相反，大多是以飯來配火鍋，麵線來配火鍋的根本少之又少，幾乎沒有，例如：路上的小炒，都有個招牌菜，就是麻辣腸旺，相信大家都有聽過或是吃過，這道菜淋在白飯是在好不過了。

接下來說解怎麼煮一碗好吃的麵線，首先，早上起來，到我家最近的保安市場，裡面有間賣各種麵的，有意麵、雞蛋拉麵、油麵、各種麵應有竟有、他們的麵完全是自己做的，所以完全不用擔心有什麼防腐劑之類的，我目的是麵線，他們的麵線很好吃，以太陽曬乾方式，讓麵條更可口耐煮，吃了非常有嚼勁，薑母鴨本身就有點鹹，他們麵線好處就是不會鹹，完全原汁原味，讓人不會一直灌水，做法很簡單，吃的過程把麵線丟下去，因為這家麵是純手工製作，大約兩分鐘的時間就好了，煮太久會使的麵線向麻糬一樣，變成一團球。

最後，把麵用起來，成湯、裝料、這樣就跟外面賣的湯麵一樣囉～還有還有，要再加入一小匙的麻油，跟些許芝麻這樣才算大功告成。

(四) 自製醬料

再來，我們要來製作醬料來搭配薑母鴨，像火鍋的沾醬是沙茶 醬，那薑母鴨一定也要有屬於自己的沾醬囉。

製做材料如下：辣豆腐乳 100 克、醬油膏 20 克、辣豆瓣一小罐、薄鹽醬油 1 瓶、香油 2 大匙，做法：先將辣豆腐乳、醬油膏、豆瓣醬放入碗裡，然後拿打蛋器攪拌到泥狀，接下來加入 2 匙薄鹽醬油，最後再加入 1 匙香油。這樣，鹹又帶點甜的醬料完成囉。（註六）

參●結論

我們的小組在經過了這一次針對薑母鴨這道料理，進入深入的研究之後，我們藉由研究理解到了薑母鴨這道料理它鮮為人知的起源，還有它在冬季時候，帶來多麼大的效應。

原來現在人們心目中的冬季美食之一……薑母鴨，它的起源是因為古代中國帝王宮中名醫眾多，他們專注於研究滋養進補料理，以維護宮中帝王龍體，找尋祛風強身、抗寒、延年益壽之方法，商代名醫吳仲，用黑麻油炒鴨肉再加薑母燒酒燉煮，香鮮甘辛具備，食後精神振昂，頓時全身筋脈舒暢，因而大受帝王讚賞嗜愛，後流傳民間並食用成習，相延至今，奉為滋養、進補之聖品。

而到了現代，薑母鴨在台灣更是成為人們到了冬天都會去享用的抗寒補品之一，而且除了道路上有看到大型薑母鴨的蹤影外，連現在夜市也紛紛開始出現小型店面的薑母鴨，讓人擠人得夜市中，也可以聞到薑母鴨的香味，不用在外面大型店面中排隊等候，每間製作的口味跟料理都不一樣，並且除了知名的霸味跟帝王之外，還有許多店家自己發明新方法，並且為自己打造了知名度，而且有些生意還不輸知名的店家哦。

其中最讓我們震驚的是，薑母鴨這道美食還可以發展出讓補更補的料理方式，藥膳薑母鴨，裡面除了摻雜各種珍貴藥材外，還可以讓身體吃得更補更暖身，而且還可以跟一般薑母鴨混合，一半藥材、一半薑母的口味，兩間俱得，吃的讓你保證一由未盡，永遠無法忘懷。

不過吃了薑母鴨的缺點就是，常常吃完以後，因為薑母鴨裡面有加了酒，所以我們體內含有稍微的酒精成分，而有些警察呢？又喜歡待在店門口或是不遠的地方，來抓一些剛剛吃完的人，有些車禍案件也是因為這個原因而導的，所以吃完的時候，盡量搭乘計程車或是讓朋友載，這樣才不會一時的大意，而毀了自己。

肆●引註資料

註一 薑母鴨的由來，取自 <https://www.search.yahoo.com/search?p=>

註二 帝王薑母鴨，取自 <http://www.tain.com.tw/html/about/04.php>

註三 霸味薑母鴨，取自 <https://tw.search.yahoo.com/search>

註四 藥膳薑母鴨，取自烤鴨與薑母鴨。作者：林麗仙/故事。2002/09/25

註五 一般薑母鴨，取自羊肉爐與薑母鴨。作者：劉仁華/楊桃文化。

註六 自製醬料，取自 <https://tw.knowledge.yam.com/question//100811230>