



新民晚报
20
2019年
3月22日
星期五

味道

买手
影音
流连
潮店
格调
悦动



大董烤鸭 是美味更是佳作

申之魅

大董已是当下炙手可热的美食品牌，不仅是她获得了米其林等行业荣誉，不仅是她占据过《舌尖上的中国》等美食节目的很大篇幅，更重要的是，她体现的是中华厨师的匠心。

烤鸭人人都吃过。鸭肥，是衡量烤鸭的首要标准；惧肥，又是现代人们品质生活的重要体现。选肥鸭，烤掉肥，这一矛盾体，靠着大董人的孜孜以求，终于取得了完美的平衡。

大董烤鸭后来者居上，无数荣耀的背后是默默无闻的坚守……

若丹

厨之神

张朝晖 中国烹饪大师
大董餐饮集团副总经理

他是大董(董振祥)的第九位徒弟，曾任职于钓鱼台国宾馆，荣获MBA硕士学位，获得国家农业部嘉奖，特别精通北京菜及鲁菜的烹饪技法。



初见张朝晖，一口浓重的北京儿话音，人高马大的他是典型的北方汉子，言谈举止中却有着南方人独特的内秀。只要谈及中餐料理技法就会双眼放光，狠抓烹饪的基本功，并不断探寻中式菜肴的传统做法，追求将最传统经典的菜肴烹饪方法保留下来，是目前国内为数不多的学院派烹饪大师，致力于将中餐饮食文化推向全球。

荐好吃

大董
南京西路1601号
越洋广场5楼
32532299

燕云楼
云南南路100号
63289198

鹿园 MOOSE
新华路119弄1号
62055058

苏轼曾写道：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。”春季气候变暖，万物复苏，河中鱼虾螺蛳多了起来，水草丰美，逐水而居的鸭子也越发肥美，因此春季是品鸭的最佳季节。说到吃鸭子，上海的做法多种多样，清炖鸭汤、本帮酱鸭、咖喱鸭块，而烤鸭则用最简单的方式将鸭子的品质呈现出来。上海京帮、粤式烤鸭店如云，而大董烤鸭店以一道酥不腻烤鸭，征服了不少挑剔的食客。

谈口感

酥不腻 鸭皮一扔碎满地

吃过北京烤鸭的食客印象最深的是烤鸭的那层脆皮，来大董烤鸭店，必点酥不腻烤鸭。那么“酥不腻”到底是种什么样的味觉体验呢？刚刚出炉的烤鸭一路小跑地被送到食客的面前，鸭身的热气时隐时现，烤鸭通体呈琥珀色、圆咕隆咚的，片鸭子的师傅会先将鸭胸及鸭腹的一整块鸭皮切下，改刀，让食客蘸着糖吃。这鸭皮格外酥松，热腾腾的鸭皮蘸着糖化作一口糖油，舌头一抿，鸭皮即化，细嚼无渣，满嘴香甜，却不会有其他鸭皮油脂肥腻的感觉，忍不住会再夹一块过过瘾。据说，整块的酥不腻鸭皮往桌上一摔，能够碎成好几块。

剩下的鸭子，师傅会片成鸭片，让食客们蘸着甜面酱，加上京葱丝、黄瓜丝包

在现蒸的荷叶饼里吃。这种吃法的烤鸭能达到“一咬三断”的效果，就是鸭肉卷中的饼、葱、肉一咬即断，没有“藕断丝连”，吃起来干净利索。

论用心

仿环境 阳春白日风在香

初春的北京，空气里的寒冷逐渐退却，大地回暖，空气里透着淡淡花香，阳光透过发出嫩芽的树枝将树杈的剪影，斑驳地洒在郁郁葱葱的草地上。花香四溢的季节遇上了最肥美的鸭子，那么做出的北京烤鸭也一定不同。大董将北京的春天，带到了上海，大董的烤鸭要经过多次挂糖和晾坯，整个准备过程要4天，而晾坯的好坏直接影响了鸭皮的酥松度，因此对晾坯还有着特别的要求，温度太高，鸭子的脂肪开始流失走油，温度太低，鸭子晾的不彻底，势必影响口感。所以，在大董的店里设有专门的晾坯室，恒温恒湿，保持12-13℃左右，这样晾坯后的鸭子，口味能和北京的口味达成一致。

论手法

穹顶炉 皮下脂肪皆退尽

以前的北京烤鸭，无论挂炉还是焖炉烤制，最后的菜品，在鸭皮和鸭肉间，总有一层难以消除的白色皮下脂肪，食客就喜欢这口鸭肥油。肥鸭，成为衡量一

只烤鸭好坏的标准。如今这层鸭油所带的高脂肪，又成为食客们想食不敢食的焦虑。通过和食客不断的沟通，大董发现对烤鸭口感和油脂含量考量的食客不在少数。当即组织烤鸭师傅们开会商量，怎么样才能在不影响口感的前提下去除这层肥油？经过反复试验和对烤炉的改造，发现这层白色的物质在持续高温直烤下会渐渐消失。

大董烤鸭店自己设计了穹顶式的烤炉，一改以往的方形砖砌烤炉，并采用钢制内胆，据说穹顶烤炉能够将炉火的热量汇聚，最大程度的实现热辐射。炉膛保持210-230℃的高温，出炉的烤

鸭里白色脂肪在高温的炙烤下于逐渐无形。方才成就了“酥不腻”烤鸭，酥皮配上细嫩的鸭肉，真是无比畅快。
陈骏



图片处理 王公坚

吃北京烤鸭的“讲究”

鸭皮蘸糖 鸭子上桌后，鸭腹的鸭皮改刀后蘸糖口感最佳，那么为什么要蘸糖呢，这其中有个故事，“北京大宅门里的太太小姐们，十分爱吃烤鸭，可是既不肯吃葱，也不肯吃蒜，却将那细细的白糖蘸鸭皮来吃”。这是北京大户人家的吃法，平常人家吃烤鸭根本没这么讲究，但大董却将它全面地传承开来了。

鸭肉卷饼 除了糖，小菜里还有京葱丝、黄瓜丝。问店里要上一份热的荷

叶饼，当然这也是最传统的烤鸭吃法，根据个人口味，蘸上甜面酱，放上鸭皮、鸭肉、葱丝、黄瓜条，包好后再塞进嘴里。鸭皮酥脆恰到好处，鸭肉瘦而不柴，细细咀嚼，鸭肉鲜而不腻，荷叶饼的天然麦子香气，京葱激发葱油的香、黄瓜清口、甜面酱微甜适口，让人欲罢不能。

烧饼塞肉 来大董，一定要尝尝这里的空心芝麻烧饼，因为这是别的地方见不到的，却又是地道的北京吃法。将空心芝麻烧饼从横截面撕开，内部为空心，在内涂些甜面酱，抹上用橄榄油熬制过的蒜泥，撒上白糖，再夹上片成鱼鳞片的烤鸭。咬上一口，又酥又脆，鲜香中透着一丝丝微辣，十分过瘾。据说，这种吃法源于清末民初，空心芝麻烧饼一般是给女眷准备的。每当有女眷的时候，店家会询问：“要多少空心烧饼？”因为用烧饼夹着烤鸭吃，显得比较文雅，不用动手卷制。

原味鸭汤 师傅们片完烤鸭，会问一声鸭架怎么处理。如果你嫌麻烦随口一句：不要了。那你就彻底外行了，因为鸭架的最完美归宿是一碗原味鸭汤。

鸭架汤上桌的时间，差不多是整桌宴席的末尾，食客们吃得已有七八成饱，不时地往后靠靠让肚腹放松一下。这时候服务员会端上熬好的鸭汤，汤色奶白，上头漂着烤鸭自带的些许油花。盛上一碗鸭汤，撒小菜中的酱黄瓜末，用调羹调开，喝上一口，烫、酸、咸、鲜的复合型口味，让味蕾彻底沉醉，也为当天这顿烤鸭画上了圆满的句号。

吃北京烤鸭，的确有很多“讲究”，但正是这样的“讲究”，才让我们尝到了久违的好味道。
容二

火燎鸭心

做火燎鸭心要先将鸭心切去心头儿，顺切一刀破开，不能切断，铺平成扇面形，顺着鸭心打上一字花刀；再加上不同的调料入味，点火烧锅加入少许油，烧至冒青烟时，迅速下入鸭心。顿时，火苗冲天，烈火熊熊，厨师迅速用手推拌几下，让鸭心受热均匀，熟透捞出，沥净油盛在盘中，此时的鸭心边缘有着些许微焦。在嫩绿的香菜段和洁白的细葱丝的映衬下，红褐色的伞状鸭心格外好看，具有浓郁的北京风味，有机会的话一定要尝尝。
东马



视觉设计 副怡欣
本版编辑 季斌