

## April.7 - 家庭版烤鸭

### 原料：

光鸭一只 ( young duck)约 5 磅

### 配料：

花椒，鹽（最好是粗鹽），麥芽糖，白醋，甜面醬

### 步骤：

1. 用一炒鍋將鹽和花椒按 1:1 比例炒香
2. 鴨子解凍後，裡裡外外用花椒鹽均勻抹上後放冰箱腌 1-2 天。
3. 將鴨子拿出洗淨。燒開一鍋開水，一大勺一大勺地把開水澆在鴨子上，確保澆到鴨子全身上下。
4. 把鴨子掛起來晾乾（或用紙巾擦乾，用電吹風吹至鴨皮發硬）。
5. 麥芽糖，白醋和水（1：1：3 的比例）攪拌均勻，燒開，澆在晾乾的鴨子上，再次晾乾或吹乾。
6. 鴨子表面薄薄地塗上一層麥芽糖水，烤箱 375F 度先烤 20 分鐘，再 350F 度烤 80 分鐘左右，中途每隔 20 分鐘塗上一次麥芽糖水。

7. 取出斬件，配甜面醬食用