

鴨肉



類別：畜禽產品
英名：Duck meat



A 去骨生鮮鴨胸
B 煙燻鴨排
C 薑母鴨
D 烤鴨

主要特徵

國內鴨肉消費量僅次於雞肉，料理方式相當多元，也是良好的蛋白質來源，常見的有烤鴨、薑母鴨、鹹水鴨等。市面上常見的鴨肉型態有全鴨、鴨胸、鴨腿和鴨翅等規格化分切部位，此外還有滷味料理常見的鴨頭、鴨舌、鴨爪等其他部位。

重要品種（或分群）

依據農業部畜產試驗所東區分所編印之鴨生產系統手冊（2008），臺灣所飼養的鴨隻品種中，以菜鴨、北京鴨、番鴨、改鴨和土番鴨為最多，其中北京鴨和白色番鴨自國外引進，其他進口鴨隻如陸地鴨（Khaki Campbell）、印度驟步鴨（Indian Runner）、路昂鴨（Rouen）等，經相關試驗評估後，並無繼續在臺灣推廣的價值。而現今臺灣主要提供肉用的肉鴨品種，則以土番鴨（Mule duck）、北京鴨（Pekin duck）和紅面番鴨（Muscovy duck）為大宗。

菜鴨



褐色菜鴨



白色菜鴨

菜鴨羽毛顏色有全黑至全白，亦有黑白相間；目前常見種類為褐色菜鴨和白色菜鴨。褐色菜鴨體型小，產蛋多，蛋重占體重比率高，為食蛋和加工蛋（鹹蛋、皮蛋）之主要來源。白色菜鴨稍重於褐色菜鴨，主要作為生產白色改鴨和土番鴨的母系品種。

番鴨



番鴨又稱為麝香鴨，主要特徵為面部有紅色肉疣，原產南美秘魯，何時引進臺灣則已不可考。番鴨善飛翔，腳脛及蹼為黑色且公母體型相差幾近一倍。

土番鴨



土番鴨為公番鴨與母菜鴨、改鴨或北京鴨之雜交後代，羽毛顏色分布很廣，由全身黑褐色至全白的都有，黑色土番鴨之鴨喙及腳脛為黑褐色，白色土番鴨之鴨喙為粉紅色，腳脛為橙黃色。

北京鴨



北京鴨公母羽毛均呈乳白色，腳脛為橙紅色，喙橙黃色。

改鴨



泛指公北京鴨與母菜鴨的雜交種，由農業部畜產試驗所東區分所選育出來的白改鴨已於民國74年正式命名為宜蘭改鴨—臺畜11號，每代均由公北京鴨和白色母菜鴨雜交而來。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

追溯臺灣養鴨歷史，1693年的《臺灣府志》與1719年的《鳳山縣志》均有記載菜鴨、番鴨和土番鴨之飼養紀錄，迄今已300多年。

土番鴨為公番鴨與母菜鴨、改鴨或北京鴨之雜交後代。雜交之土番鴨不具生殖能力，國內早期飼養雜交二品種土番鴨（公番鴨與母菜鴨之後代），近年則以飼養三品種土番鴨（公番鴨與母改鴨之後代）為主。

北京鴨原產於華北，1873年傳入美國後，選育為體型大、純白色羽毛的外觀，後來傳到歐洲大陸成為世界知名品種；民國43年由農復會（農業部前身）引進後，北京鴨便在臺灣生根。

生產概況

由於本土市場需要，曾分別由英國和澳洲進口櫻桃谷（Cherry Valley）和帝國（Teagle）等商用品系，其中以櫻桃谷較為普遍。

番鴨何時引進臺灣已不可考，民國51年曾由澳洲進口白色番鴨，之後亦陸續自荷蘭及美國等地引進，民國73年獲法國農業研究院提供之番鴨種蛋後，農業部畜產試驗所東區分所積極推廣L302品系供肉鴨生產，並改進臺灣土番鴨之生長性能。

資料來源：鴨生產系統手冊，2008

三品種土番鴨（公番鴨與母改鴨之後代）兼具番鴨肉質佳及北京鴨生長快速之優點，飼養成本低且瘦肉量高，較符合國內主要市場需求。市面上土番鴨廣泛使用於各種臺式鴨肉料理，土番鴨產業近年透過契養業者與種鴨戶合作，由源頭控管雞鴨供需，並配合適當的飼養管理、現代化的生物安全防治，及屠宰後的庫存調節，使肉鴨市場價格得以保持穩定。

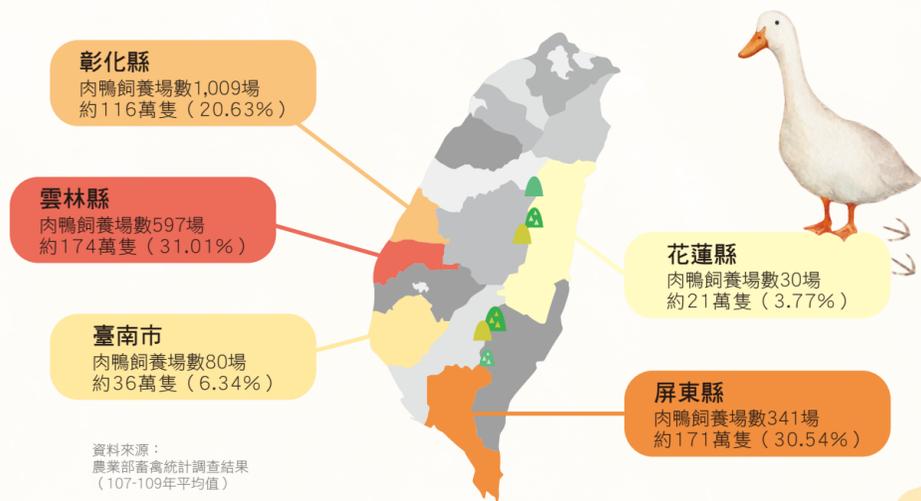
國內北京鴨以英國櫻桃谷鴨品系為主，以往主要是提供冷凍鴨肉外銷日本，後轉為內銷以契約模式飼養為主，多由屠宰場與飼養戶兩方簽約協訂避免產銷失衡，主要通路為分切成不同規格生鮮部位肉或鴨肉加工品來銷售，對於推動產、製、銷一條龍策略具有正面示範。

番鴨又稱麝香鴨，早期以飼養黑色番鴨為主，後有白色番鴨品系，在國內主要供應薑母鴨市場需求，屬臺灣在地的特殊季節性食補料理。

資料來源：財團法人中央畜產會，2018；鴨生產系統手冊，2008

產地、面積、產量圖

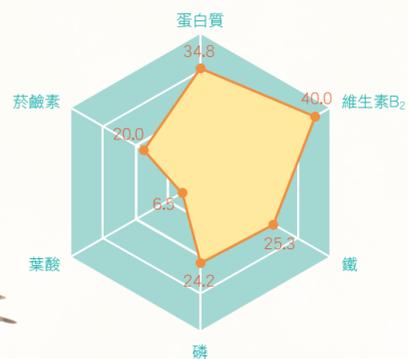
依據農業部民國107-109年畜禽統計調查結果，臺灣肉鴨總飼養隻數平均約為561萬隻，主要分布在雲林縣（31.01%）、屏東縣（30.54%）和彰化縣（20.63%），而土番鴨、紅面番鴨和北京鴨飼養隻數各約占肉鴨總飼養隻數之75.91%、6.71%和17.38%。



營養成分

以「國人膳食營養素參考攝取量第八版」中13-15歲女性每日所需膳食營養素建議量為100，以土番鴨100公克進行營養比較分析，結果如下圖。13-15歲女性每日營養需求量，蛋白質60公克、維生素B₂ 1.3毫克、鐵15毫克、磷1,000毫克、葉酸400微克、菸鹼素15毫克。而土番鴨肉每100公克中含有粗蛋白質20.9公克、維生素B₂ 0.52毫克、鐵3.8毫克、磷242毫克、葉酸26微克、菸鹼素3毫克，由此可知鴨肉富含均衡營養，能提供蛋白質、維生素B群、鐵等人體所需營養素。

營養成分比較雷達圖



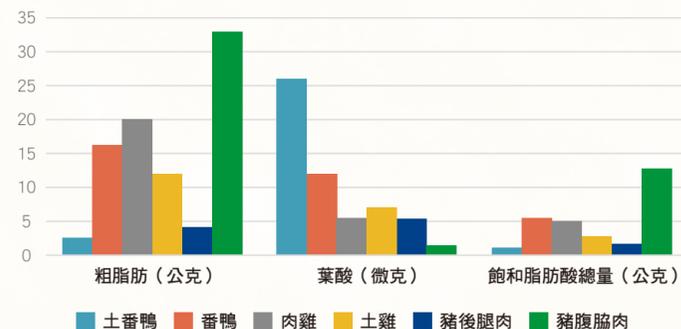
以臺灣青少年女性 (13-15歲) 每日攝取量標準為100，每100公克土番鴨肉中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署



其他特殊關注營養成分

雞、鴨和豬肉營養成分比較圖



資料來源：衛生福利部食品藥物管理署食品營養成分資料庫 (2020版)

由營養成分比較圖可知，土番鴨的粗脂肪和飽和脂肪酸平均含量較豬、雞等動物低，葉酸含量則明顯高於豬、雞，可見鴨肉為高蛋白、高維生素B群、低脂肪，且低飽和脂肪酸含量之優質蛋白質來源。

挑選方法

鴨肉挑選方法與其他生鮮肉類相同，消費者選購時應認明產品有無CAS標章。CAS規範畜禽屠宰時，需經合法屠宰場生產和專業獸醫師把關，且需具有良好的衛生作業環境、現代加工技術、品質與衛生監控。

通過檢查的合格肉品，產品會貼上屠宰衛生檢查合格標誌，代表屠宰過程皆受到安全衛生之管控，讓消費者能獲得食品安全保障。

小知識

鴨和鵝的差別

鵝和鴨皆為水禽，分類學上亦同屬鴨科，不同品種的鴨或鵝可能讓許多人一時難以分辨。一般外觀判斷上，通常鵝的體型較鴨大，嘴型也有不同，鴨喙呈長扁形，鵝喙前端則呈角錐形；鴨的鼻孔位置較靠近額頭及眼睛，鵝的鼻孔約在上喙中間。如再仔細觀察，會發現鴨與鵝的叫聲亦有差別，且鵝的膽量較大，甚至有主動追逐的習性，但是鴨子遇危險則迅速躲避，較為膽小。

資料來源：農業部 農業知識入口網-鴨主題館

產銷履歷標章 (TAP標章) 主要將生產者、供應商、生產流程、安全用藥管理、場所衛生等由第三方驗證把關，讓產品資訊一目瞭然，幫助生產端加強風險控管，提升食品安全之外，亦同時受惠於消費者。



台灣優良農產品標章



屠宰衛生檢查合格標誌



產銷履歷標章 (TAP標章)

保存方法

新鮮肉品的保存有幾項通用原則：首先，販賣場所環境清潔衛生，以有低溫設備為佳，購買後儘快放入冷藏冷凍庫，儘量避免處於室溫環境過久而導致變質；第二，購買量大時，可用塑膠袋或保鮮膜分裝為小份量冷凍保存，食用時適量解凍即可，肉品解凍時可提前一天取出，置於冷藏櫃解凍可減少血水滲出；第三，冷藏及冷凍庫內應保持清潔且無異味，並避免櫃內物品過多造成擁擠；最後，把握「先進先出」原則，亦可標示日期幫助辨識，於保存期限內儘快食用。

生產過程

1. 繫留

近年動物福利受到重視，繫留區需具有遮陽避雨和足夠休息空間，屠宰前儘量減少鴨隻不適，以符合人道精神並保障屠體品質。

2. 屠前和屠後檢查

屠宰場內進行屠前、屠後檢查等工作時，屠前經判定為疑禽者，應依獸醫師指示予以稽留，屠後家禽屠體、內臟判定不合格者，應予以稽留或不得供食用。

3. 屠體清洗、冷卻

為了降低屠體溫度、維持屠肉品質，家禽通常使用浸漬冷卻法，屠體進入冷卻槽前應清洗乾淨，且冷卻槽需有足夠之溢流水量以控制微生物汙染；另有業者導入氣冷式屠宰線，以改善微生物的交叉汙染。

4. 分切加工、包裝和儲存

屠體進行分切時應注意人員、器具對產品的汙染，需經常保持清潔。產品包裝必須採用食品級包裝材料，最後運輸過程需維持冷藏或冷凍環境，以確保產品品質。

料理食譜

薑母鴨

每逢冬令進補時節，薑母鴨料理深受國人喜愛，搭配麻油與米酒香氣，在寒冷天氣更顯通體暖心、祛寒暖身之效。

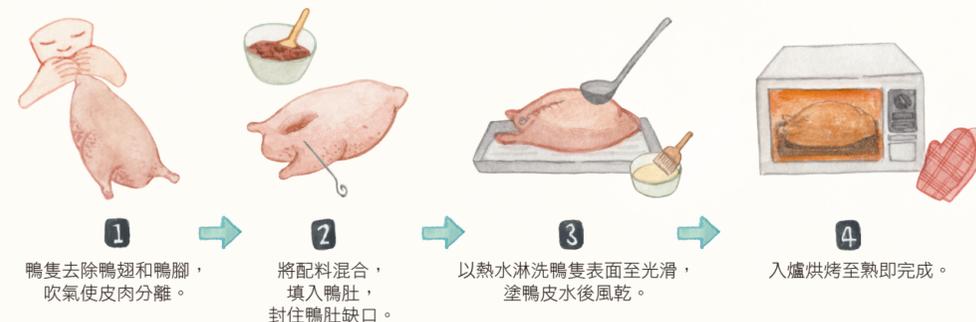
材料：新鮮番鴨半隻、薑半斤、黑麻油50毫升、米酒2瓶、中藥包 (川芎3公克、黃耆5公克、紅棗10公克、枸杞3公克、當歸1公克、人參鬚2公克)



著名鴨肉料理之一，鴨皮塗抹麥芽糖水，風乾後再燒烤，鴨皮酥脆為其特色。

烤鴨

材料：新鮮鴨1隻、食鹽15公克、砂糖30公克、味精3公克、陳皮粉1公克、沙薑粉1公克、肉桂粉1公克、蒜頭3顆、紅蔥頭1顆、八角粒1粒、老薑片3片、玫瑰紅酒20毫升、甜麵醬35毫升
鴨皮水：以麥芽糖150公克、工研醋100毫升和水100毫升混合製成。



資料來源：農業部畜產試驗所 畜產加工組

消費Q&A

Q1. 鴨肉有毒嗎？

A1. 坊間相傳鴨肉有毒，其實是誤解，可能與本草綱目所記載：「鴨肉味甘、性涼、微毒」的敘述有關。不過在營養學中，鴨肉屬於高蛋白質、低脂肪量的蛋白質來源，並不亞於牛、豬和雞肉，並且鴨肉含有豐富的維生素A及B群，而脂肪酸組成上，鴨肉的飽和脂肪酸比率相對低，不飽和脂肪酸亦高，因此，除依照中醫觀點容易拉肚子的人需留意之外，鴨肉非常適合闔家食用。

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部畜產試驗所
撰稿者：李孟儒 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部 廣告

農業部 廣告