

间小，鸭子的活动量小，因此要尽可能在鸭舍里养殖。”黎艳辉说，养殖密度也很重要，一般1个鸭舍适宜养3000只左右，过多会影响鸭子活动量，进而影响品质。

每年，宜良山鸭养殖有限公司都会根据订单需求，预估全年鸭子的需求量，再将需求量细化到每个月，做好养殖和订单计划。这一模式，带动了宜良县活鸭养殖产业的良性发展。“2018年以前，我们公司一天的活鸭出栏量才有1000多只，与宜良山鸭养殖有限公司合作后，我们现在每天的出栏量提高到5000只以上。”句俊雄说。

带火预制鸭

有了养殖基地作保障，宜良山鸭养殖有限公司积极开拓市场。目前，公司已成为伊天园、天天向上、云海肴等多家知名餐饮企业的指定供应商，并在全国拥有20多家加盟店。

一直以来，宜良山鸭养殖有限公司销售的都是自己烤制好的烤鸭，不仅运输距离受限，且常常因配送时间长造成鸭子口感不佳。而在北京、上海等地，与公司合作的餐厅基本只能放一只鸭炉，没有地方加工处理。“经过探索，合作方式由我们直接烤制鸭子配送给餐厅，转

变成餐厅用我们专供的预制鸭和提供的技术自行烤制。”黎艳辉说，经过处理的预制鸭，不仅免去了宰杀、腌制等环节，还注入了他多年钻研的风干、上色和冷藏等技术，再配以专用烤炉和烤制技术指导，能为客户提供口味更佳的烤鸭。

“目前，预制鸭市场需求量大，有些公司也想加入我们这个项目，但他们加工的预制鸭与我们自制的相比，口感相差太大，最后没合作成。”黎艳辉说，“鸭子加工中，减少其中任何一个环节都会影响成品质量，偷不了懒。”至今，宜良山鸭养殖有限公司仍然采用纯手工方式制作预制鸭。

在预制鸭配送和推广过程中，针对一些合作餐馆在高层不能使用明火的实际，黎艳辉还探索研发出适合高楼用的电烤炉；针对配送中容易出现鸭皮发花等问题，他通过改善湿度和冷藏条件等，找到了最佳解决方案。

经过不断摸索，宜良山鸭养殖有限公司的预制鸭配送模式逐渐成熟，并得到快速推广。同时，公司凭借这套技术，让宜良烤鸭迅速走出昆明，走向了全国，为宜良烤鸭开辟了新的销售渠道。

本刊记者 谭宗慧
通讯员 钟咏莹 曾奕澎/文
罗 帅/图