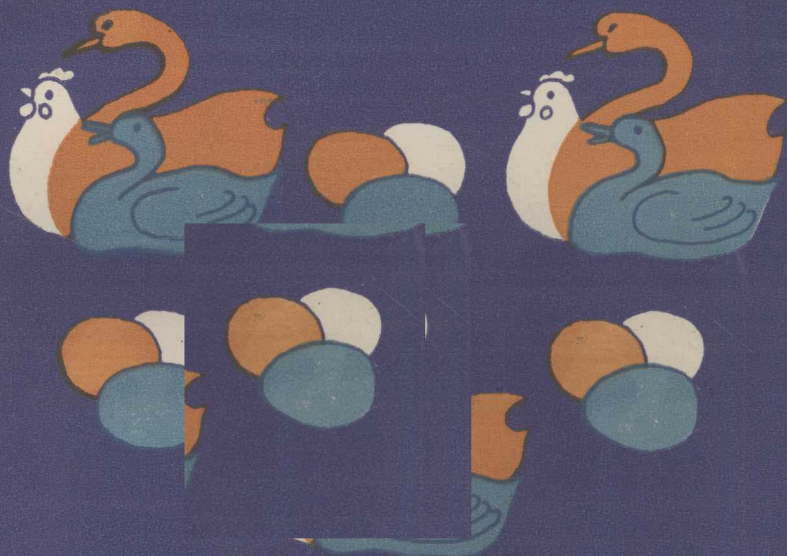




专业户万有问答丛书



离与蛋的加工

安徽科学技术出版社



专业户万有问答丛书

李 伟 樊子文 何庆良

离与蛋的加工

安徽科学技术出版社

责任编辑：胡春生

封面设计：吴晓华

〔专业户万有问答丛书〕

禽与蛋的加工

*

安徽科学技术出版社出版

（合肥市跃进路1号）

新华书店经销 安徽新华印刷厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：3.5 字数：73,600

1987年3月第1版 1987年3月第1次印刷

印数：00,001—5,000

统一书号：16200·151 定价：0.63元

ISBN7-5337-0032-5/S·8

《专业户万有问答丛书》

顾 问

何 康 卢良恕

编辑委员会

主 任：李海昆

副主任：张道辉 徐福生 张崇高 陈毓本 周文虎

黄 奔 刘韶明

责任编辑

胡春生

《专业户万有问答丛书》序

郝建秀

党的十一届三中全会以来,我国农村商品生产发展很快,各地涌现出越来越多的从事商品生产的专业户。专业户是农村勤劳致富的先行者,是勇于开创农业新局面的先锋。积极发展专业户,是我们党继农村推行生产责任制后的又一项大政策。执行这项政策,将又一次解放农村生产力,加快农村商品生产的发展,使农民更快地富裕起来。这对我国整个经济建设的发展和人民生活水平的提高,具有不可估量的意义。

专业户既是勤劳致富的模范,又是科学技术的示范者、推广者。随着农村商品生产的发展,他们迫切要求更新技术,提高经营管理水平,降低生产成本,提高生产效率。为了满足专业户和广大农民的这一要求,华东六省一市的七家科学技术出版社联合编辑出

版了一套《专业户万有问答丛书》。这套丛书的出版发行，将促进科学技术在农村的推广和普及，提高专业户和广大农民的科学文化水平，为农村商品生产的发展作出贡献。

《专业户万有问答丛书》选题范围广，内容丰富，理论联系实际，现代科学技术和经营管理并重，形式活泼，通俗易懂。我相信，这套丛书的发行一定会受到专业户和广大农村读者的欢迎，并热切期望有更多为农民和农村商品生产服务的书籍问世。

1985年5月28日 北京

出版说明

随着农村商业经济的迅速发展，越来越多的专业户迫切要求学习先进的专业科学技术和经营管理的经验，以不断提高商品生产的经济效益。为了更多更好地提供这方面的科技读物，我们华东六省一市的科学技术出版社联合编辑出版了多系列的《专业户万有问答丛书》。

本丛书分种植业、养殖业、加工业、建筑业、运输业、服务业和综合类七个系列。每个系列分若干品种组成套书，相对独立，自成系统，分别出书，以满足专业户和广大农民的需要。

这套书采取问答的形式进行编写，力求提问题解难题具有针对性、普遍性；讲技术传经验注重先进性、实用性；内容和文字讲究科学性和通俗性。努力做到传授实用技术与基础知识相结合，使读者不仅知其然，而且知其所以然，学会因地制宜地加以应用；介绍现代技术与传统技术相结合，指导读者从实际出发，在继承的基础上重视用现代技术改革和发展传统技术；服从当前需要和兼顾长远需要相结合，帮助读者从当前看到今后，解放思想，开阔眼界，以增强预见性，适应商品经济的发展。

本丛书的出版，得到中共中央书记处书记郝建秀同志的亲切关怀，并在百忙中为丛书写了序；农牧渔业部部长何康同志、中国农业科学院院长卢良恕同志不仅给予很大支持，还担任了本丛书的顾问；此外，还得到六省一市有关部门和专家的协助和指导。对此，我们一并表示深切的感谢！

由于我们水平有限，时间仓促，编辑出版工作中的缺点和错误在所难免，谨请读者批评指正。

《专业户万有问答丛书》编辑委员会

1985年10月

目 录

一、禽与蛋的加工基础知识

1. 鸡鸭鹅有何外貌特征? 1
2. 家禽的内脏及其特征有哪些? 5
3. 禽肉有什么特点? 有哪些营养价值? 7
4. 对禽制品的原料有哪些卫生质量要求?10
5. 家禽的一般宰杀和加工应如何进行?13
6. 禽制品有哪些卫生质量要求?18
7. 禽蛋具有什么样的构造? 有何营养成分?19
8. 鲜蛋有哪些质量卫生要求和特性?25
9. 我国外贸出口的鲜蛋品质上有哪些要求?28
10. 鲜蛋如何进行保藏?28
11. 出口皮蛋的规格、质量有哪些要求?29
12. 皮蛋、咸蛋如何进行质量检查?31
13. 皮蛋有哪些营养价值?33

二、禽类的加工

14. 怎样制作符离集烧鸡?35
15. 怎样制作白斩鸡?37
16. 茶叶熏鸡如何加工?37
17. 怎样制作荷叶包鸡?38

18. 怎样制作捶鸡?	39
19. 怎样制作滁县脆皮鸡?	40
20. 怎样制作风鸡?	40
21. 怎样制作滁县黄焖鸡块?	42
22. 怎样制作滁县网油鸡卷?	42
23. 怎样制作滁县叉烧鸡?	43
24. 怎样制作油焖鸡?	44
25. 河南道口烧鸡是怎样制作的?	45
26. 怎样制作河南桶子鸡?	47
27. 怎样制作杭州糟鸡?	48
28. 如何制作清真卤煮鸡?	49
29. 怎样加工油淋鸡?	50
30. 怎样制作常熟煨鸡?	51
31. 怎样制作德州扒鸡?	53
32. “金凤”牌回民扒鸡是怎样加工的?	55
33. 怎样制作淮南熏鸡?	55
34. 怎样制作酱油嫩鸡?	56
35. 怎样制作怪味鸡?	56
36. 怎样制作芜湖白油板鸭?	57
37. 怎样保管和食用白油板鸭?	60
38. 怎样制作合肥板鸭?	61
39. 怎样制作全椒板鸭?	62
40. 怎样制作雷官板鸭?	62
41. 怎样制作无为板鸭?	63
42. 如何制作白市驿板鸭?	65
43. 怎样制作琵琶鸭?	66

44. 怎样制作吊炉烤鸭?	67
45. 怎样制作安庆烤鸭?	69
46. 怎样加工北京烤鸭?	70
47. 怎样制作烧鸭(鹅)?	73
48. 怎样制作油制鸭?	74
49. 怎样制作无为熏鸭?	74
50. 怎样制作糟鸭?	76
51. 怎样加工苏州酱鸭?	76
52. 怎样制作鸭饼?	77
53. 怎样制作芜湖腊味鸭肫?	78
54. 合肥鸭肫肝怎样加工?	79
55. 怎样制作芜湖鸭脚包?	80
56. 怎样制作清炸鸭肝?	80
57. 怎样制作苏州糟鹅?	81
58. 怎样制作宁波烧鹅?	82

三、蛋类的加工

59. 松花蛋有哪些品种?	83
60. 怎样挑选原料蛋?	84
61. 制作松花蛋需要哪几种辅料? 有何作用?	86
62. 怎样制作湖彩松花蛋(硬心皮蛋)?	88
63. 怎样制作京彩松花蛋(糖心皮蛋)?	89
64. 怎样制作滚灰皮蛋?	92
65. 怎样制作五香彩蛋?	92
66. 怎样加工德山牌松花皮蛋?	93
67. 鹌鹑皮蛋是怎样加工的?	95

68. 怎样制作灰包咸蛋?	96
69. 怎样制作泥包咸蛋?	97
70. 怎样制作盐水咸蛋?	97
71. 怎样检验咸蛋的品质?	97
72. 怎样制作虎皮蛋?	99
73. 怎样制作卤蛋?	99
74. 怎样制作熏蛋?	99
75. 怎样制作叙府糟蛋?	100
76. 怎样制作平湖糟蛋?	101
77. 怎样保管和食用糟蛋?	102
78. 怎样制作蛋松?	102

一、禽与蛋的加工基础知识

1. 鸡鸭鹅有何外貌特征？

(1) 鸡的外貌特征(图1)：

①头部。鸡头的形态和头饰能表现出鸡体质强弱和性别等。头部包括喙、脸、眼、耳叶、肉垂、冠(又分单冠、豆冠、玫瑰冠、草莓冠，见图2)。

②颈部。鸡颈部由13—14节颈椎构成。

③体躯。包括胸、背、腹、臀部、腿、胫、距、趾和爪等。

④羽毛。鸡身上的羽毛，就一只鸡讲，部位不同，色泽不一样，形状各异。分为颈羽、翼羽、鞍羽、尾羽。

(2) 鸭的外貌特征(图3)：鸭是水禽，在外貌上与鸡大不相同。

①头部。圆形，无冠及肉垂和耳叶，喙长而扁平，上颚较大，下颚较小，颚缘两侧呈锯齿状。上颚的尖端有一坚硬豆状突起，称喙豆，颜色因品种而异，舌厚而大，舌缘有许多小尖刺。

②颈部。鸭的颈部较长，肉鸭、公鸭的颈粗，蛋鸭颈细。

③体躯。肉鸭体宽，背长，肌肉发达。蛋鸭体型小，后躯发达。公鸭体型大。背阔肩宽，母鸭体型小，身长颈细。

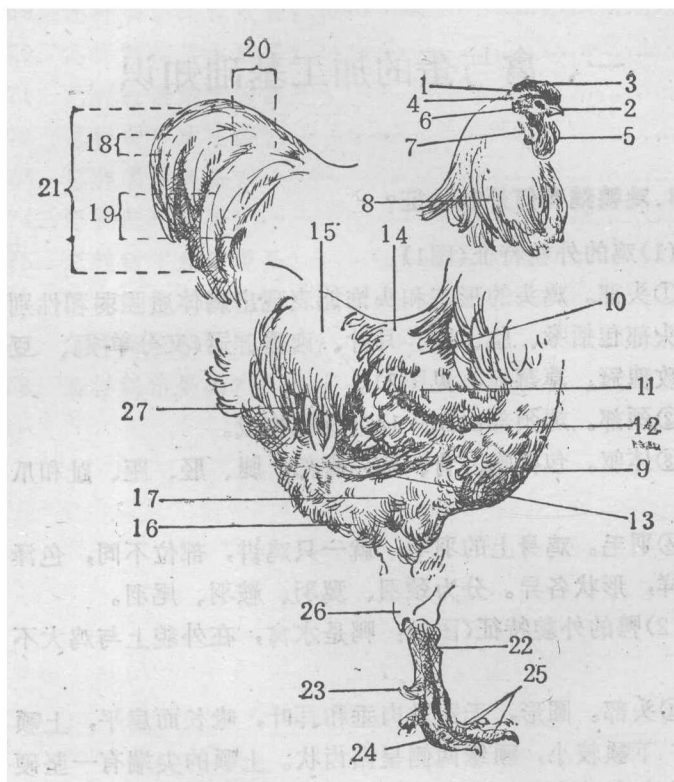


图1 鸡体各部位名称

- 1.头 2.喙 3.冠 4.眼 5.肉垂 6.耳 7.耳叶 8.颈羽 9.胸
 10.肩 11.翼 12.副覆羽 13.主翼羽 14.背 15.鞍 16.腹 17.
 小腿 18.大镰羽 19.小镰羽 20.覆尾羽 21.主尾羽 22.胫 23.
 距 24.脚 25.趾 26.踝关节 27.鞍羽

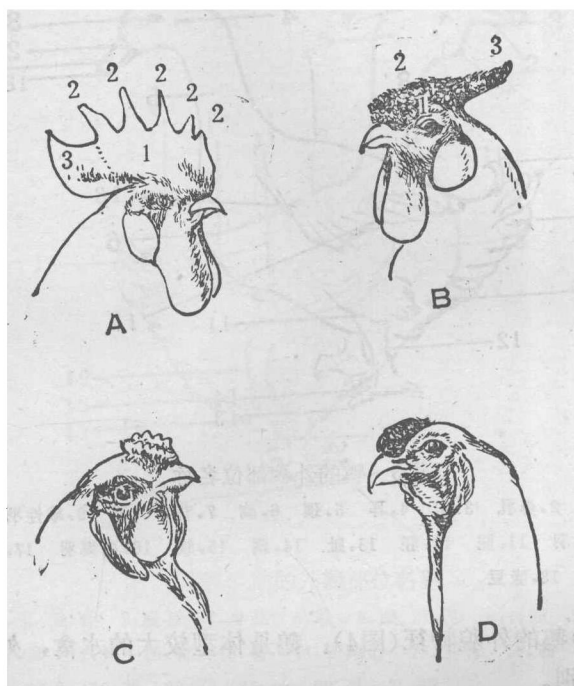


图2 常见的四种冠形

- A. 单冠：①冠基 ②冠尖 ③冠叶
 B. 玫瑰冠：①冠基 ②圆形突起 ③冠尾
 C. 豆冠
 D. 草莓冠

④胫。鸭胫较短，其位置稍偏体后，除第一趾外，其余趾间有蹼，便于游泳。

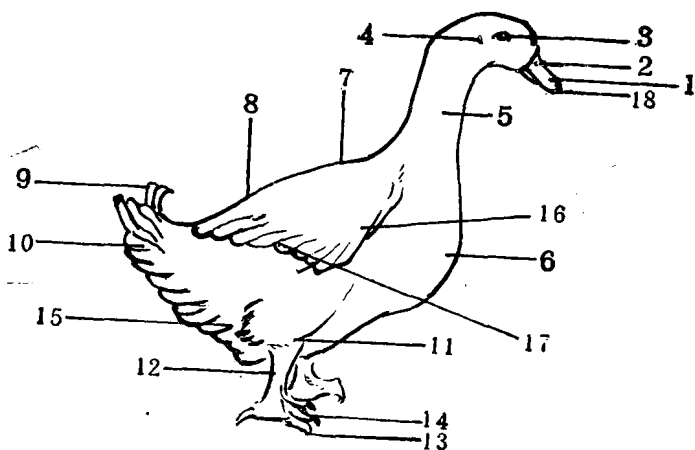


图3 鸭的外貌部位名称

1.喙 2.鼻孔 3.眼 4.耳 5.颈 6.胸 7.背 8.腰 9.雄性羽
10.尾羽 11.腿 12.胫 13.趾 14.蹼 15.腹 16.副翼羽 17.主
翼羽 18.喙豆

(3)鹅的外貌特征(图4)：鹅是体型较大的水禽，外貌与鸭有区别。

①头部。头部形状因品种不同而有差异，头前方有肉瘤，公的大，母的小；狮头鹅的肉瘤向前倾而大，如从正面看到的雄狮的头冠。有的在咽喉部有咽袋。

②颈。鹅颈比鸭颈长，公鹅较粗，母鹅较细。

③体躯。鹅的体躯较大。母鹅的腹部皮肤有皱褶，形成肉袋，俗称蛋窝，公鹅则无。

④腿与胫。鹅的腿、胫粗壮有力，公鹅胫部较长，母鹅胫部较短。

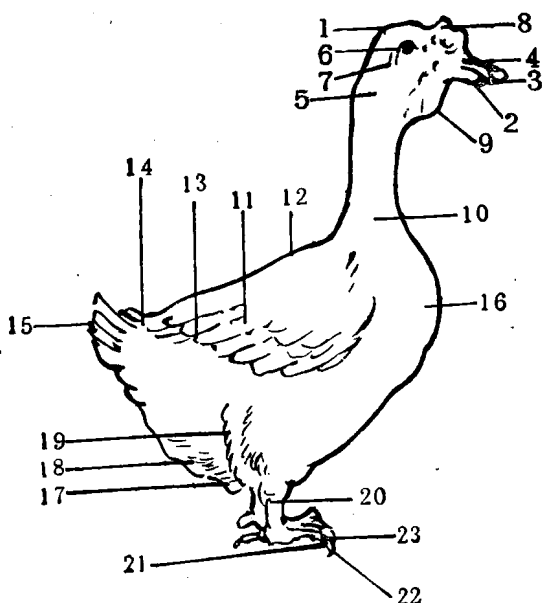


图4 鹅的外貌部位名称

- 1.头 2.喙 3.喙豆 4.鼻孔 5.脸 6.眼 7.耳 8.肉瘤 9.垂皮
10.颈 11.翼 12.背 13.臀 14.覆尾羽 15.尾羽 16.胸 17.腹
18.绒羽 19.腿 20.胫 21.趾 22.爪 23.蹼

2. 家禽的内脏及其特征有哪些？

(1) 食管和嗦囊：食管较宽，易扩张，和气管一起偏于颈段右侧。鸡的食管在入胸腔前形成一个扩大的嗦囊，鸭鹅没有真正的嗦囊，在食管颈段扩大成纺锤形。食管在胸段部分较短，末端略变狭与腺胃相接(图 5)。

(2) 胃：家禽的胃分前后两部，前部为腺胃，后部为肌