



蔡正时 主编

农家腌腊熏 食品技术

江西科学技术出版社



NONGJIA YIN LA XUAN
SHIPIN JISHU

江苏工业学院图书馆
藏书章

主编 蔡正时

编者 叶明 杨阳 董蓉
林文化 商叶 张华

农家腌腊熏 食品技术

江西科学技术出版社

农家腌腊熏食品技术

主 编:蔡正时

叶 明 杨 阳 董 蓉

林文化 商 叶 张 华

江西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

农家腌腊熏食品技术/蔡正时编著. —南昌:江西科学技术出版社, 2006. 8
ISBN 7-5390-2887-4

I. 农… II. 蔡… III. ①腌制食品—食品加工—生产工艺②熏制—食品
加工—生产工艺 IV. TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 084673 号

国际互联网(Internet)地址:

<http://www.jxkjcs.com>

选题序号: KX2005083

赣科版图书代码: 06068-101

农家腌腊熏食品技术

蔡正时编著

出版	江西科学技术出版社
发行	
社址	南昌市蓼洲街2号附1号
	邮编: 330009 电话: (0791) 6623491 6639342(传真)
印刷	南昌市光华印刷厂
经销	各地新华书店
开本	850mm × 1168mm 1/32
字数	155千字
印张	6.375
印数	3000册
版次	2006年9月第1版 2006年9月第1次印刷
书号	ISBN 7-5390-2887-4/TS·160
定价	10.00元

(赣科版图书凡属印装错误,可向承印厂调换)

目 录

一、腌腊熏食品	(1)
1. 什么是腌制品	(1)
2. 什么是腊制品	(2)
3. 什么是熏制品	(3)
4. 硝酸盐及亚硝酸盐与人体健康的关系	(4)
5. 吃咸鱼为什么会增加患鼻咽癌的危险性	(7)
二、腌制品	(10)
1. 腌肉的家庭加工	(10)
2. 腌肉的干腌法加工	(11)
3. 腌肉的湿腌法加工	(11)
4. 腌肉的盐水注射法加工	(12)
5. 腌硝肉的加工	(13)
6. 咸肉的加工(方法一)	(14)
7. 咸肉的加工(方法二)	(16)
8. 咸肉的加工(方法三)	(17)
9. 安岳咸肉的加工	(17)
10. 四川咸肉的加工	(18)
11. 四川涪陵咸肉的加工	(20)
12. 金华家乡南肉的加工	(21)
13. 咸猪头的加工	(22)
14. 浙江咸肉、咸腿的加工	(24)
15. 砂仁腿胴的加工	(25)
16. 西式盐水方腿的加工	(26)
17. 冻火腿的加工	(28)

18. 上海圆火腿的加工	(29)
19. 家禽腌制的加工	(29)
20. 河南腌鸡的加工	(30)
21. 东江盐焗鸡的加工	(30)
22. 南京琵琶鸭的加工	(31)
23. 杭州酱鸭的加工	(32)
24. 红砂咸蛋的加工	(33)
25. 酱腌蛋的加工	(34)
26. 茶蛋的加工	(34)
27. 盐水咸蛋的加工	(35)
28. 盐泥咸蛋的加工	(35)
29. 黑灰咸蛋的加工	(36)
30. 白酒浸腌咸蛋的加工	(36)
31. 卤蛋的加工	(36)
32. 松花蛋的加工	(37)
三、腊制品	(40)
1. 腊乳猪的加工	(40)
2. 广西巴马腊香猪的加工	(40)
3. 广州腊乳猪的加工	(41)
4. 腊肉的加工(方法一)	(42)
5. 腊肉的加工(方法二)	(42)
6. 家制腊肉的加工(方法一)	(43)
7. 家制腊肉的加工(方法二)	(43)
8. 家制腊肉的加工(方法三)	(44)
9. 自制香味腊肉的加工	(44)
10. 新式仿腊肉的加工	(45)
11. 广式腊肉的加工	(46)
12. 广东腊肉的加工	(47)

13. 广东腊花肉的加工	(48)
14. 广州腊肥肉的加工	(48)
15. 广州腊瘦肉的加工	(49)
16. 广州无皮腊花肉的加工	(49)
17. 广州腊排骨的加工	(49)
18. 广东有皮腊花肉的加工	(49)
19. 广州腊碎肉的加工	(50)
20. 广州腊金钱豉肉饼的加工	(51)
21. 广东腊关刀肉的加工	(51)
22. 广西腊关刀肉的加工	(51)
23. 南宁腊肉的加工	(52)
24. 四川腊肉的加工	(52)
25. 四川小块腊肉的加工	(53)
26. 成都腊肉的加工	(54)
27. 武汉腊肉的加工	(55)
28. 湖南特制无骨腊肉的加工	(56)
29. 贵州小腊肉的加工	(56)
30. 贵州瘦肉巴的加工	(57)
31. 陕北缸腌腊猪肉的加工	(57)
32. 樊记腊汁肉的加工	(59)
33. 腊条肉的加工	(60)
34. 北风肉的加工	(60)
35. 湖南家常腊肉的加工	(62)
36. 湖南腊肉的加工	(63)
37. 湖南金钱肉饼、大小关刀肉的加工	(64)
38. 武汉腊味肉的加工	(64)
39. 武汉无骨腌肉的加工	(65)
40. 武汉方肉的加工	(65)

41. 武汉有骨烘肉、无骨烘肉的加工	(65)
42. 如皋风肉的加工	(65)
43. 四川腊猪头肉的加工	(67)
44. 广州腊猪头肉的加工	(67)
45. 成都腊猪头的加工	(68)
46. 蝴蝶腊猪头的加工	(69)
47. 平顶山蝴蝶腊猪头的加工	(69)
48. 岳阳蝶式腊猪头的加工	(70)
49. 武汉烤猪头肉的加工	(71)
50. 贵州腊猪头的加工	(71)
51. 上海腊猪头的加工	(71)
52. 上海腊猪尾的加工	(72)
53. 广州腊猪嘴加工	(73)
54. 四川腊猪舌的加工	(73)
55. 广式腊猪舌的加工	(74)
56. 湖南腊猪舌的加工	(74)
57. 湖南腊猪心的加工	(75)
58. 上海腊猪心的加工	(75)
59. 江苏金银肝的加工	(76)
60. 广州腊金银肝的加工	(76)
61. 四川腊猪肝的加工	(77)
62. 广州腊猪肝片的加工	(77)
63. 湖南腊猪肚的加工	(77)
64. 四川腊猪腰的加工	(78)
65. 湖南腊猪腰的加工	(78)
66. 广州腊猪腰的加工	(79)
67. 四川腊猪肘的加工	(79)
68. 广州腊猪手脚的加工	(80)

69. 台湾腊蹄膀的加工	(80)
70. 火腿的加工	(81)
71. 金华火腿的加工	(82)
72. 榕峰火腿的加工	(86)
73. 四川达县火腿的加工	(87)
74. 剑门火腿的加工	(89)
75. 如皋火腿的加工	(90)
76. 威宁火腿的加工	(92)
77. 蚌埠火腿的加工	(93)
78. 上海火腿的加工	(94)
79. 琵琶火腿的加工	(98)
80. 沈阳大火腿的加工	(99)
81. 广州腊牛肉的加工	(100)
82. 长沙腊牛肉的加工	(100)
83. 云南牛干巴的加工	(101)
84. 陕西五香腊牛肉的加工	(101)
85. 青海腌羊肉的加工	(102)
86. 腊羊肉的加工	(103)
87. 开封腊羊肉的加工	(103)
88. 五香腊羊肉的加工	(104)
89. 老童家腊羊肉的加工	(104)
90. 长沙风羊腿的加工	(105)
91. 开封羊肉火腿的加工	(106)
92. 腊大兔的加工	(106)
93. 广州腊乳狗的加工	(107)
94. 金华戍腿的加工	(107)
95. 腊鸡的加工	(108)
96. 江西琵琶腊鸡的加工	(109)

97. 广州腊鸡的加工	(111)
98. 家制腊鸡的加工	(111)
99. 腊沙鸡的加工	(112)
100. 弋阳腊鸡的加工	(112)
101. 姚安封鸡的加工	(113)
102. 成都元宝鸡的加工	(114)
103. 风鸡的加工(方法一)	(114)
104. 风鸡的加工(方法二)	(115)
105. 成都风鸡的加工	(115)
106. 扬州风鸡的加工	(116)
107. 长沙风鸡的加工	(117)
108. 泥风鸡的加工	(118)
109. 家制风鸡的加工	(119)
110. 腊鸡片的加工	(119)
111. 腊鸡的加工	(119)
112. 板鸡的加工	(120)
113. 湖南南风鸡和南风鸭的加工	(121)
114. 腊鸭的加工	(122)
115. 广州腊鸭的加工	(122)
116. 南京板鸭的加工	(123)
117. 南安板鸭的加工	(126)
118. 建瓯板鸭的加工	(129)
119. 宁波腊鸭的加工	(130)
120. 火腿鸭的加工	(131)
121. 鼓鸭的加工	(131)
122. 腊鸭翼的加工	(131)
123. 南京鸭肫干的加工	(132)

124. 腊鸭舌包、鸭脚包(腊鹅舌包、鹅脚包)的加工	(133)
125. 腊封鹅的加工	(133)
126. 腊鹅片的加工	(133)
127. 风味板鹅的加工	(134)
128. 风腊鹅肫干的加工	(136)
129. 腊鹌鹑的加工	(137)
四、熏制品	(138)
1. 熏肉的加工(方法一)	(138)
2. 熏肉的加工(方法二)	(138)
3. 熏肉的加工(方法三)	(139)
4. 熏腌肉的加工	(139)
5. 熏腊肉的加工(方法一)	(140)
6. 熏腊肉的加工(方法二)	(141)
7. 熏腊肉的加工(方法三)	(141)
8. 川味熏腊肉的加工	(142)
9. 湖南熏腊肉的加工	(143)
10. 松子熏肉的加工	(144)
11. 济南熏肉的加工	(145)
12. 柴沟堡熏肉的加工	(145)
13. 吉林真不同熏肉的加工	(146)
14. 四平李连贵熏肉的加工	(146)
15. 北京熏肉的加工	(147)
16. 湖北恩施熏肉的加工	(148)
17. 家制熏肉的加工	(148)
18. 熏猪肉的加工	(149)
19. 熏炙肉的加工	(149)
20. 上海熏下颌的加工	(150)

21. 熏猪排的加工(方法一)	(150)
22. 熏猪排的加工(方法二)	(151)
23. 上海熏腿的加工	(151)
24. 上海熏腿的注射腌法	(152)
25. 熏火腿的加工	(153)
26. 西式带骨火腿的加工	(154)
27. 西式去骨火腿的加工	(155)
28. 熏火腿的加工	(156)
29. 济南熏火腿的加工	(158)
30. 整只熏火腿的加工	(159)
31. 烟熏圆火腿的加工	(160)
32. 意大利式带皮熏火腿的加工	(161)
33. 天津卷火腿的加工	(162)
34. 哈尔滨烤(熏)火腿的加工	(163)
35. 锦州小火腿的加工	(164)
36. 抚顺松花火腿的加工	(165)
37. 压缩火腿的加工	(165)
38. 扎火腿的加工	(166)
39. 庄园火腿的加工	(167)
40. 熟火腿的加工	(168)
41. 日本里脊火腿的加工	(169)
42. 香港樟茶熏牛柳的加工	(170)
43. 四川马鞭子干牛肉的加工	(171)
44. 熏鸡的加工(方法一)	(171)
45. 熏鸡的加工(方法二)	(172)
46. 湖南熏鸡的加工	(172)
47. 山西熏鸡的加工	(173)
48. 北京天德居熏鸡的加工	(173)

49. 辽宁锦州熏鸡的加工	(174)
50. 百乐熏鸡的加工	(174)
51. 沟帮子熏鸡的加工	(175)
52. 哈尔滨熏鸡的加工	(176)
53. 义盛永熏鸡的加工	(177)
54. 大城家常熏鸡的加工	(178)
55. 聊城熏鸡的加工	(178)
56. 六味斋熏鸡的加工	(179)
57. 右玉熏鸡的加工	(180)
58. 内蒙古熏鸡的加工	(181)
59. 卓资山熏鸡的加工	(182)
60. 安阳熏鸡的加工	(182)
61. 苏州熏鸡的加工	(183)
62. 上海熏仔鸡的加工	(184)
63. 熏嫩鸡的加工	(185)
64. 熏香鸡的加工	(185)
65. 烟熏嫩鸡的加工	(186)
66. 生熏仔鸡的加工(方法一)	(186)
67. 生熏仔鸡的加工(方法二)	(187)
68. 潮州美味烟香鸡的加工	(188)
69. 茶熏鸡的加工	(188)
70. 大千茶熏鸡的加工	(189)
71. 茶叶熏鸡的加工	(189)
72. 毛峰熏葫芦鸡的加工	(190)
73. 熏火鸡的加工	(191)
74. 鹅肝肠的加工	(191)

一、腌腊熏食品

1. 什么是腌制品

食盐向肉中渗透的过程叫腌制,也叫盐渍。腌制过程中所发生的物理作用不外乎扩散与渗透。在畜禽肉腌制过程中腌制产品的内部可溶性成分,与食盐和水发生再分配。由于这种再分配的结果,根据组织成分、盐水的浓度、盐渍持续的时间不同,可能使产品脱水或者是充水。当以干腌法腌制畜禽肉时,由于产品表面高浓度的食盐分子向产品中心渗透的结果,形成了扩散作用,常使畜禽肉腌制品脱水。

腌制时由于盐和水分的再分配,不仅决定了畜禽肉腌制品的口味及对微生物的稳定性,而且也决定畜禽肉腌制品的出品率、韧性和组织中盐的浓度。产品中可溶性成分向盐水中的转移,对腌制起不良的影响。

腌制时,产品中盐的浓度和盐的含量是两个不同的概念。盐的浓度是指产品中水的数量与含盐量之比,它决定着组织渗透压的大小、盐的保藏作用和扩散渗透过程的时间。而盐的含量是腌制后产品中盐的数量对产品总量之比,表示产品的咸度。不同畜禽肉产品的咸度要求不同。

腌制过程中,食盐渗入到组织中和组织中盐、水间的再分配,基本可通过两个途径进行:一是通过产品组织表层膜的渗透;另一个是通过肌肉组织细胞间隙毛细血管系统渗透。而且后者这个途径的渗透速度很大。盐水中腌制的畜禽肉肌肉组织盐的浓度与盐水浓度随腌制时间延续的变化关系,随着腌制时间的延长,组织中盐的浓度增加,盐水中盐的浓度不断降低,同时接近于某一最终值。

食盐向畜禽肉组织中的渗透速度取决于盐水的浓度、肌肉组织状态、温度以及组织对食盐阻力的大小等因素。通常盐水的浓度越大,渗透得越快。组织的性质和破坏程度对食盐的渗透有一定的影响,脂肪不如肌肉渗透得快,所以腌制含脂肪较多的畜禽肉较慢。随着温度的升高,食盐在组织内的扩散速度加快。此外,腌制速度也与畜禽肉肌肉组织结构以及肌纤维的破坏程度有关。沿着纵向肌纤维的方向渗透得快,横向渗透得慢。肌肉纤维破坏得越严重,渗透得越快。故冻结的畜禽肉腌制时,食盐渗透较快。

2. 什么是腊制品

腊制品是指肉类经腌制后再经烘烤或日光曝晒的过程所产生的加工品,也包括风干肉。肉类腊制品的防腐能力强,可以延长保存时间,并增添腊肉的风味,这是与腌制品的主要区别所在。由于过去受生产条件的限制,这类肉制品都是在农历腊月生产的,故名腊肉。

腊肉的种类有很多,同一品种,又因产地、加工方法、质量、口味、形态的不同而各具特色。以原料分,有猪肉、牛肉、羊肉及动物内脏和鸡、鸭、鹅等等。以产地分,有广东、湖南、云南、四川之分。因所选原料部位等不同,又有许多品种,其中以广东无皮腊花肉和湖南骨腊肉最为有名。

广东腊肉之所以久负盛名,是因为其精细的选料与考究的制作,它选用上等猪板肉和调料及白酒揉搓,用石板压腌数日后取出,在阴凉通风处晾至水干后,白天日晒,晚上焙烤,四五天后才成为成品。成品入口爽脆、甘香可口、香味扑鼻。

四川腊肉和腊肠是四川人过年过节、婚姻庆典等宴席中必不可少的食品。四川的腊肉一般是由猪肉经过盐浸渍数日,而后经过晾干的产品。其独特的香美味道令人难以忘怀。

湖南腊肉和广东腊肉一看即知不同。广东腊肉一般是条肉,

洗得很干净,可能加过糖,所以有点甜味,颜色黑白分明,不带血迹。湖南腊肉看来像是宰了猪即把肉割下来,为保留鲜味不洗除血迹。形状多为大块,颜色为褐色,上面涂抹着花椒、大茴香,盐味特别重,香味却更加浓郁,吃起来可是一大享受。

选购腊肉,要选外观色泽光润,瘦肉坚硬呈枣红色,肥肉用手指按无凹痕,呈金黄色,每条肉整齐,带有香浓鲜美的糖酒香味的是上等品,吃起来会特别爽而不腻。如果腊肉已有异味,肉色变黑,就表明存放时间太久。

3. 什么是熏制品

熏制是将原料置于密封的容器中,利用燃料的不完全燃烧所生成的烟使原料成熟或产生香味的食品加工方法。多使用动物性原料,也可使用豆制品和蔬菜。原料可整熏,也可切成条、块状熏制。熏时原料置于熏架上,其下置火灰并撒上熏料(锯末、松枝、茶叶、糖、锅巴等),或锅中撒入熏料,上置熏架,将锅置火上隔火引燃熏料,使其不完全燃烧而生烟,烘熏原料致熟。成品色泽红黄,具有各种烟香,风味独特。

熏法源于史前的火熟法时期,原是一种古老的贮藏食品的方法。食品经过烘烤、烟熏,烟中的蚁醛等成分可直接杀灭细菌,并使食品水分大部分挥发,提高防腐能力。但很长时期未形成独立的烹饪方法。元代,始见于食谱,仍属制作半成品的方法。如《易牙遗意》“火肉”、《居家必用事类全集》“婺州腊猪法”、“羊红肝”等。清代,熏法始见于食品制作,《养小录》上有熏豆腐、熏面筋、熏蕈、熏笋、熏鲫;《食宪鸿秘》上有熏肉、熏马鲛;《随园食单》上有熏蛋、熏鱼子;《中馈录》中的“制五香熏鱼法”,用青鱼或草鱼切厚片,经腌、煎等处理后,“将花椒、大小茴香炒研细末掺上,放在细铁丝罩上。炭炉内用茶叶、米少许,烧烟熏之,不必过度,微有烟香气即得”,此时熏制技法已趋完善,成为独立的烹饪方法。

现代熏法主要用于三个方面:①制作加工性原料,如湖南腊肉、湖北恩施熏肉、金华熏腿等;②熏制熟食品,如上海熏鱼、熏蛋,辽宁熏牛百叶,天津糖熏野鸭和安阳三熏(熏猪肝、熏口条、熏大肠)等;③熏制菜肴,如安徽无为熏鸭、四川樟茶鸭子、上海烟鲳鱼等。

用于熏制菜肴。原料生熟不同,有生熏、熟熏;因熏制设备不同,有缸熏(敞炉熏)、锅熏(封闭熏)、室熏(房熏);因熏料不同,有锯末熏、松柏熏、茶叶熏、糖熏、米熏、樟叶熏、甘蔗渣熏、混合料熏等。烹饪应用,主要按生、熟熏法分类:①生熏。以生原料熏制,熏后直接食用,如山东生熏黄鱼,将鱼治净,码味后,于熏锅中先放白糖和熟米饭,将鱼放熏架上,加盖,将锅置于旺火上熏制。安徽毛峰熏鲥鱼、上海生熏白鱼均与此法相同;也有生料熏后再经蒸、炸成菜的,如四川樟茶鸭子。②熟熏。原料经初步熟处理后再进行熏制。如福建熏兔,将肥嫩兔治净煮至8成熟,码味,入熏锅,以晚稻米作熏料熏制而成。安徽茶叶熏鸡、江苏松子熏肉等均为此法。有些酱卤制品的熏制常取缸熏法,大批制作时则用室熏法(熏房熏制)。

近年来有资料报道,熏制食物含苯并芘、硫化物、砷等有害物质,久食于健康有害;又有报道认为熏制食物所含有害成分数量甚微,偶然食用不足以构成危害。这有待于对熏制食品的有害成分及其含量作进一步研究鉴定。此外,有些以熏制为名的菜肴,并不经过熏制,而是以先炸后烹熏汁(一种预先制成的有熏制肴馐风味的汁)的方式制成,有似熏制的风味。如江苏五香熏鱼、浙江黄酒熏鱼等,也各有其特色。

4. 硝酸盐及亚硝酸盐与人体健康的关系

在腌腊熏食品的加工中,经常会涉及到硝酸盐及亚硝酸盐的问题。根据我国的《食品添加剂使用卫生标准》规定,护色剂为可