



肉品簡易加工

吳錦堂 吳法信 編

輕工業出版社

肉品簡易加工

吳錦堂 吳法信 編

輕工業出版社

內 容 介 紹

本書介紹了豬、牛、羊、雞、鴨、魚等的各種簡易加工方法，如醃肉、風肉、精肉、醬肉、香腸、香肚、肉松、牛肉干、羊膏、風雞、鹽水鴨、醃魚、風魚、熏魚、糟魚……等的制法。適合人民公社及機關、團體食堂工作人員參考。

肉 品 簡 易 加 工

吳錦堂 吳法信 編

輕工業出版社出版

(北京市宣武門內大街)

北京市書刊出版業營業許可證出字第004號

輕工業出版社印刷 印刷

新華書店發行

*

287×1032公厘 1/32·1 $\frac{15}{32}$ 印張·28,000字

1960年7月第1版

1960年7月北京第1次印刷

印數：1—8,500 定價：(10.0.22元)

統一書號：15042·745

目 錄

前言	5
一、猪肉的加工	6
(一) 生腌咸猪肉	6
(二) 熟腌咸猪肉	7
(三) 咸猪腿	7
(四) 风肉	9
(五) 糟鲜猪肉	9
(六) 糟熟猪肉	9
(七) 酱渍猪肉	10
(八) 熏猪头肉	10
(九) 猪肠衣的加工	12
(十) 香肠的制法	13
(十一) 肉枣的制法	15
(十二) 热灌肠的制法	15
(十三) 香肚的制法	17
(十四) 圆肉的加工	19
(十五) 猪头冻的做法	20
(十六) 金银肝的做法	20
(十七) 走油肉的加工	21
(十八) 油炸猪肉圆子的制法	21
(十九) 猪肉松的加工	22
(二十) 假鱼肚的制法	23
(二十一) 干猪蹄筋的制法	23
(二十二) 熟猪油的炼熬	24
(二十三) 猪血的利用	25
二、牛肉的加工	26
(一) 咸牛肉	26
(二) 咸干牛舌	27
(三) 酱渍牛肉脯的做法	27
(四) 五香牛肉干的加工	28
(五) 加型牛肉干的做法	28

(六) 牛肉松的制法	29
(七) 牛蹄筋	29
(八) 牛骨髓	30
(九) 牛腸衣和干牛食道的加工	30
三、羊肉的加工	31
(一) 辣羊肉的做法	31
(二) 羊膷的做法	31
四、鷄肉的加工	32
(一) 风鷄的做法	32
(二) 醬漬风鷄的做法	33
(三) 油鷄的加工方法	33
(四) 鷄肉松的做法	34
(五) 鷄、鴨、鵝血的加工	35
五、鴨肉的加工	35
(一) 盐水鴨的制造方法	35
(二) 琵琶鴨的加工方法	37
(三) 板鴨的加工方法	37
(四) 鴨肫干的加工	38
六、魚肉的加工	39
(一) 咸魚的醃制方法	39
(二) 风魚的做法	40
(三) 糟鮮魚的做法	40
(四) 糟咸魚的做法	40
(五) 熏魚的做法	41
(六) 魚松的制法	41
附录 肉的保存方法	42

前 言

肉品味道鮮美，营养丰富，是人們重要的副食品。解放以来，人民的生活日益改善提高，肉品的需要量，也隨著大大增加，在党的正确領導下，发出了大力发展畜牧事业的号召指示，各地人民公社均已响应大办畜养事业，極大注意地加速畜养事业的发展，禽畜产品資源势将大量增加。

肉品虽然是良好的食品，但鮮肉不耐久藏，易於腐敗，只有把鮮肉加工后，可以久藏不坏；鮮肉加工良好，則倍覺味美可口，如加工不得其法，則不易有良好的色、香、味，甚致染上病菌、毒質，危害人們的健康，所以肉品加工是一件很重要的工作。

我国对肉品加工有悠久的历史，丰富的經驗。品种多，口味好，各种加工方法各有独特的风味，真是丰富多采。而且操作方法簡易。許多产品如火腿、香腸、板鴨以及其他腌腊糟制肉品，已成为各地著名的特产，并且运銷国外，博得国际間很高的称譽。

为了給新参加公社食堂及机关、企业食堂工作的人員介紹各种肉品簡易加工方法，特編成了这本小冊子。惟我国地区广大，各地加工方法很多，本書祇能擇其要者，未免挂一漏万。而且各地自然条件不同，人民口味也有差別，在实际操作中，不可能完全一样，这本小冊子祇不过介紹一些一般方法，学者当能推陈出新，創造更多更好的品种、花色。这更是作者所希望的。

一、猪肉的加工

我国除少数民族之外，大多数人民均嗜好猪肉，每年对于猪肉的消费量非常巨大。同时猪肉的加工品也比牛羊肉为多。所以猪肉已成为我国人民主要的动物性副食品。

(一) 生腌咸猪肉

腌咸猪肉一般以在冷天里腌为妥当，腌的以前一定要把鲜猪肉先冷透。生腌的方法很多，在大规模的肉品加工厂里，往往将猪头割去，把猪肉屍对劈为二分体后，便进行盐腌。腌的时候有撒擦粗盐后堆叠起来的，也有把肉浸渍在浓盐水里面的。在农村人民公社的公共食堂或小型工厂内，不妨先将鲜猪肉切成5斤或10斤重的大块，或者切成前夹心、五花、肋条或整腿等用盐腌起来。

腌咸猪肉每一斤肉要用盐1两，硝（可以用硝酸钾或皮硝）1克。把食盐先与硝充分混合，也有加入丁香或花椒的，乃在一浅缸或木盘内，以肉的皮面向下，一手取盐遍撒遍擦，在肉的厚处要多放一些盐；如肉的块头大，不妨用刀划几条与背脊骨成直角的刀路（勿划破肉皮），或者用竹签或铁扦在肉的厚处刺穿若干小孔，这样盐份便容易透入。

盐撒好以后，便可以把肉逐块叠在大缸内，每块肉的肉面应向上，皮面向下，但是顶上的一块肉，可以肉面向下，皮面向上，最后在顶上面压上一块清洁的石块。

腌肉缸要放置在阴凉处，并且要防止落入生水。过了七天以后，要翻缸一次，即逐层将肉块取出后再行放入，在再放入的时候，应把原来在顶上的肉放在下层，原来在下面的肉换放到

上层。盐醃約30天以后，即可以食用，或取出挂在通风的阴处。

更简单的醃法是将鲜猪肉浸泡在貯有濃盐水的缸里面，盐水的濃度应在波美氏表^① 22~26度之間。泡盐水的盐要清潔，盐水最好用細麻布濾過。硝也可以溶化於盐水內。肉泡進去以后，盐水必須完全將肉淹沒。一般5斤重的一块鮮猪肉，泡七天已够。醃咸肉的盐水可以繼續使用，但应注意两点：

(1) 要每次补加食盐，不然盐份便淡了，硝也要每次补加。(2) 要用鼻子檢察盐漬是否有臭气或油酵味，如果有气味，应赶快傾去（亦可用以喂猪，但須小心防止猪的食盐或硝酸盐中毒，故每次不可喂得太多），将缸洗淨后重新配制新盐漬；不然，会影响到以后所制造的咸肉的品质。

(二) 熟醃咸猪肉

材料以用鮮猪肉的肋条肉为合适。方法是将肋条肉切成大約为2寸×3¹/₂寸的长方形块，在沸水里燒熟，以燒到用刀划开肉的最厚部份，沒有紅色血水流出为度。乃将肉块撈起，把它的肋骨抽去。另以盐与花椒一同在鉄鍋內炒热，隨即逐块在肉块的全面撒上盐与花椒的混合物，叠置於一小鑿內，於鑿口上加蓋，置於凉处，經十余天后，咸味即可進入肉質中。

此种熟醃猪肉可切片后蒸食，亦可切片或切絲后炒青菜和年糕。但保存期不如生醃的长久。

(三) 咸猪腿

咸猪腿有好几种加工方法，所用原料为鮮猪肉的后腿及前腿，一般要連帶脚爪，重量以10斤左右为合适。

第一种加工方法是将盐和硝撒擦於猪腿的肉面（參閱图

^① 波美氏表爲一種比重計，可測量液體的濃度，可向出售科學儀器商品的店舖購買。

1)，在腿肉厚处要多用盐，以后把它在缸内或木盘中堆叠起来，如欲使肉内流出来的咸血水易于沥去，可以把它堆放在对劈的粗毛竹上面。每隔七天要重新撒一层盐，一共撒三次；一般腌30天后已够，可以挂起阴干。

第二种方法是用盐卤浸泡，和腌生咸猪肉相似，但是腿肉比较厚，所以腌的时间要长些，大约12天已够，要看猪腿的大小和翻动得勤不勤。腌好以后，取出、沥干及阴干。

第三种方法是用打针的方法（即所谓注射法），先要配好打针用的盐卤，即在1,000毫升（等於2市斤）已煮沸的清水内，溶化300克（10两）精盐，60克（2两）纯净的砂糖，20克（ $\frac{2}{3}$ 两）硝酸钾，5克（ $\frac{1}{6}$ 两）苯甲酸钠；俟冷却后用细纱布滤过。用一枝50毫升的玻璃注射筒配上18号粗、2~3寸长的针头一枝。用注射针筒吸好盐卤，找出猪腿上的大血管，把盐卤慢慢地注射于静脉血管内，（参阅

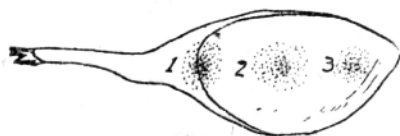


图1 咸猪腿上敷盐的情形
1、2、3三处肉层厚，要多敷盐。



图2 将清洁盐卤用注射器打入于猪腿肉内的情形

图2) 俟猪腿的重量增加百分之十为度。也可以找定猪腿上的几个点，把盐卤直接打到肉里面去，凡是肉厚的地方要多注射一些。盐卤注射好之后，再在猪腿的肉面撒上一些粗盐，把猪腿以肉面向上方式平放于木板上，经十天后即可挂在阴凉通风之处。

(四) 风 肉

做风肉的猪最好要选屠宰后的淨肉量能有100斤左右的，太小了肉层太薄不好。於猪屠宰以后，割下猪头，将肉屍悬挂一个晚上，使它冷透和蒸发掉一部份水份。以后将整个猪砍为八大块。另以食盐在鉄鍋炒至无水状态(至少須有炒盐6两4錢)，於每一大块鮮猪肉的肉面擦以炒盐8錢，一定要仔細地擦得週到。以后再用香油塗抹整块肉的外表四周，挂於阴凉通风的地方。随时可以切取熟食或煮了吃。如果要咸味濃的話，可以酌予增加用盐量，也可以加入适量的硝，使肉色更好看。

(五) 糟 鮮 猪 肉

用鮮猪腿一只，砍去脚爪并剔出骨头。取食盐2斤遍擦於鮮猪腿上，醃於罎內，并加入茴香2两、黄酒半斤，再用干荷叶盖好，压上石块。大約經過12~13天以后，便可以从罎內取出，在肉皮上打一个洞，穿上麻繩，挂在好太阳下晒干。然后再以白糟5斤和食盐4两調和，塗在肉上面，仍旧放在罎里，用干荷叶或竹箬及油紙等密封罎口，經一个月以后，便随时可以取出熟食。

(六) 糟 熟 猪 肉

用新鮮猪肋条肉10斤，切成2寸半見方，和冷清水足量(肉要完全淹在水面下)，同在一大鍋內加热，等到水已溫手，即加入食盐2斤，到水煮开以后，即速将肉撈起。另以白糟5斤与花椒末1两，或再加小茴香末少許，一起在石臼里捣透。乃先在罎子底上鋪一层糟，糟上放入一层肉；以后再一

层糟、一层肉，装好后用竹箬麻繩紧紧紮住罅口，再用泥封固。如此經一个月以后随时可以取食。以蒸了吃最香鮮。

(七) 醬漬猪肉

加工方法有两种，第一种須在大的醬園或糟坊才方便，第二种則一般家庭都可以加工。

第一种方法 材料为猪的五花肉或将肋条肉的肋骨先抽去，把肉切成1~2斤重的长条子，最好把肉皮先割去。乃將鮮肉埋在做醬油的醬缸里，經過1个月以后，便可以取出蒸食，或者挂起来风干，随时可以食用。

第二种方法 所用鮮猪肉的材料和第一种方法相同。以足量的鮮醬油，加入白糖、硝、八角茴香和花椒等少許（大約每1斤醬要用4两糖、2錢硝、茴香10粒、花椒20粒），置於大罅里，即將鮮猪肉浸泡於其中。猪肉要完全浸在醬油里，并且每天翻动一、两次。經4~7天以后，便可以用粗麻繩穿起来，挂在阴涼通风的地方吹干，随时可切片蒸食，也可以炒年糕和做菜。如欲保存較久，可以在肉的表面塗上一层醬。

(八) 熏猪头肉

將猪头上的毛仔細地清除，如果不容易拔去，則可用松香拔毛法，其法於一鉄鍋內加入松香10斤、棉子油20斤，加熱到松香完全融溶在油中，并且發出薄薄的青烟，乃將猪头浸於其中，但头部連接頸部的切面則不必浸沾松香，操作時須將猪头鉤住穩當，勿使松香飞溅到人的身体上造成燙傷事故。以后隨即將猪头移浸於冷水內，松香便被冷凝成一薄层，用手指將松香从猪头的皮肤上剝去，便可將猪头上的細毛一起拉去。

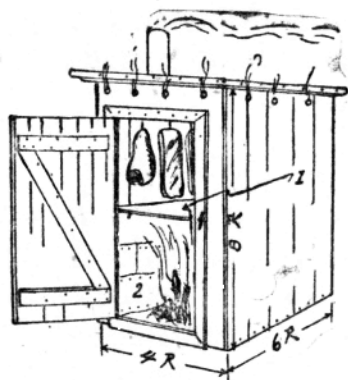


图3 木制小熏肉室（烟熏室）的构造

1.金属挡火板； 2.洋铁皮； 也可以用大木箱改装。

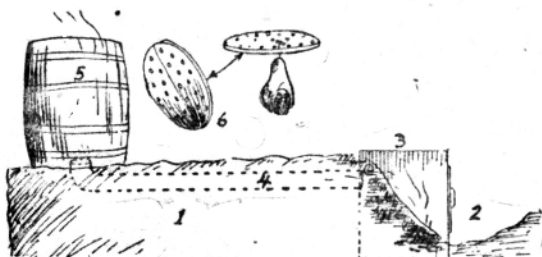


图4 简单的桶式熏肉装置

1.土壤； 2.火坑； 3.金属罩； 4.烟管； 5.木桶； 6.有孔的桶盖。

毛拔净后便可把猪头对劈开，将骨头剔去（也有不对劈而进行拆骨的），洗净后，用湿腌（用波美氏比重计浓度12~14度的盐水，其中含有千分之五的硝酸钾和千分之五的白糖）或干腌法（猪头肉100斤用盐10斤、糖半斤、硝酸钾

2两)醃7~10天,醃好以后將猪头肉取起,洗淨和瀝干,於皮面塗上胭脂,挂在熏肉箱(柜)內,利用各种树皮柴、木屑、花生壳或核桃壳,在不超过摄氏30度的溫度下,熏制24~48小时。待熏好和冷却以后,便可挂於阴凉处貯藏起来,或者包装好以后銷售。

(九) 豬腸衣的加工

腸衣不但可用作制造香腸与肉枣的外衣,并且可以制成腸綫以供外科手术縫合之用。制造腸衣所用的原料可采用猪或羊的小腸。在活猪屠宰和挖出內臟以后,小心从水油(即腸系膜)中抽出整根小腸,操作时要注意一方面勿將腸子拉断,另一方面要把油弄得干淨。再用水冲淨腸子里面的髒东西,然后在水里浸泡一小时,不必把腸子翻过来,就可以進行刮腸。

刮腸時置腸子於平滑的木板或石板面上,左手接住腸子,右手握毛竹篾(手拿圓的一头,而以方的一头刮腸子)或竹刮刀,輕徐用力刮去腸子上的粘膜、粘膜肌层、肌层及浆膜层,而剩留下来的为腸子粘膜下层組織;刮下的东西燒熟后可以喂猪。工作时应当逐段仔細地刮,要刮得干淨,并且不可把腸子刮破。刮好后,把整条腸子放在冷水里漂洗一下,如果急於应用的話,可把腸子泡在百分之五的硼酸水中,經



图5 刮腸衣用的竹刮篾

1.正面; 2.反面 長約10厘米,寬6.25厘米;一邊厚約1毫米,刻不殺不鈍;一邊厚約3~4毫米,須圓滑。

过半小时以后便可撈起供制造香腸之用。若不急用，則先用麻繩結紮腸子的一头，把腸子橫挂於竹竿上，用嘴在另一头吹气，腸子便膨脹起来，再把吹气的一头也用麻繩紮好，在太阳下晒半天，便会干燥。干后把它取下、拉直，揸扁和摺叠起来，包紮成小把，再用紙包起来，便可长久貯藏，随时可用，但要注意預防虫蛀。干腸衣貯藏过久会发黄发脆，所以一般以今年腊月制的，到明年腊月即把它用完，不使长期存放。

公社內如宰猪較多，自己制造的腸衣用不了，則可於鮮腸刮淨粘膜和用水漂洗清淨后，將腸子撈起瀝干，把每条小腸盘繞成一团，隨繞隨加入食盐，在食盐中可和入百分之五硼酸粉。醃后置於竹篩中，叠置一晝夜，使过量的盐滲瀝去，以后把小腸成层封裝在木桶里，出賣給有关收購单位。这种成品叫做光腸。用盐要多，尤其是在天气热的时候，大約每条小腸要用粗盐10两左右。

（十） 香腸的制法

香腸的种类很多，从产地来分有广东香腸和南京香腸等；从所用原料来分，則有猪肉香腸、牛肉香腸、鴨肝香腸等。但是它們的制造方法都是大同小异。現在介紹几种香腸的制法如下。

1. 南京香腸 先准备好腸衣，最好用鮮腸衣装香腸，因为这种腸衣彈力較大，口徑收縮比較紧，所以做好的香腸比較細一些。用干腸衣装香腸，可以先用縫被子的針在成把的腸衣上刺若干小孔，以后再浸於溫水中泡軟。用鮮猪肉100斤，其中三成肥肉，七成瘦肉；爱吃肥肉的則可以改为肥瘦各一半。將整块肉用冷水冲淋干淨，并把猪肉的皮和骨头除去，將肉先切成片，次切成条子，再切成四分之一寸的小方块。

把切好的小肉块放於瓷盆或木盆中，先拌入精盐 5 斤，香料 1 两 5 錢（用桂皮 6 錢、八角茴香 6 錢及花椒 3 錢，共研細末，密貯於小口瓶內，以防走气），硝酸鉀 1 两，充分拌和后，靜置 30 分鐘。繼再拌入白糖 4 斤，再停放 15 分鐘，使糖溶化，便可以开始灌裝於腸衣內。

裝腸時最好用特制的灌香腸的漏斗，漏斗的式样和尺寸如图 6 所示，可用洋鉄皮制成。先把腸衣的下端打一个結子，將上端套在漏斗的下部，乃用左手握住漏斗的管子（即下部），右手取肉块放入漏斗內，并用右手的大姆指不断地往下塞。以裝足 3 尺为一长段，太长則悬挂起来不方便。一长段香腸裝滿以后，平放於桌子上，用針放气。放气后再用手挤抹，使肉块挤紧，同时按 3~4 寸长度，用細繩把长段的香腸紮成多数小节（干后即为一條香腸），最后將腸衣的上口用細繩紮住（若肉块沒有裝滿可以再塞足）。裝好的香腸，

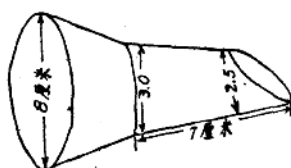


图6 灌香腸用的漏斗

在晴天可以挂在太阳里晒，冬季晒 2 天，夏季晒半天已够；晒的时候要挂得高些，以免犬猫偷吃。阴天可以挂在屋子里，其下放一炭火盆，利用炭火烤干。干后可以挂在干燥通风的天花板下凉挂，

經 1 个月以后可以收下放在罐子里或玻璃瓶子里，把口密封，不使透气，这样可以保存 6 个月以上不会发生哈味。依照上述材料的份量，大約可以制成 85 斤香腸。

2. 广东香腸 广东香腸的制造方法，其实和南京香腸差不多，不过形状比較細而短些，外表美观，并在配料方面稍微有些不同。

一般制法为猪肉淨肉每 1 斤（半肥半瘦，或三分之一肥

肉，三分之二瘦肉）用食盐半两，酱油1两，黄酒1两，白糖半两，硝酸鉀半錢。也有不用食盐而純用酱油，或以蠔油代替一部份酱油，則味更鮮美。或於碎肉中摻入一些雞肫肝之类，也可以加入少許玉桂粉以增加香味。

將肉切成半寸大小的方块，拌入食盐和酱油等作料醃2~4小时，不时用筷子攪拌一下。俟肉块已醃透后，便可以灌裝於腸衣內。大約每斤肉可以裝成香腸2尺，灌裝后的周圍粗細（即圓周）以3 $\frac{1}{4}$ 寸为合适，灌好后的晾晒、烘烤、涼挂等与上面方法相同。

（十一）肉枣的制法

制造肉枣的方法和制造香腸的方法差不多，不过肉枣短得多，形状类似干枣而已。做肉枣最好用羊的腸衣，因为羊腸衣比猪腸衣松脆，吃起来味道好。此外肉块比做香腸的还要切得小，最好如黄豆大小，且一般用瘦肉較多，使它看上去更象干枣。調味料方面可以用酱油及黄酒，可是容易使肉枣发霉，防止发霉的方法是於肉枣的配料中，加入千分之二 的苯甲酸（即安息香酸）或苯甲酸鈉（比苯甲酸易於溶解）。

（十二）热灌腸的制法

热灌腸（简称灌腸）原来是西洋人的食品，过去在东北和上海等大城市中的食品店和西菜館有出售，它的花色、式样和大小的种类很多，有灌在羊腸衣里的，有灌在猪腸衣里的，也有灌在牛腸衣或者牛食道里的。其特点就是把原料灌裝好以后，立即煮熟。一般多夹在面包里面吃，也可供切片裝冷盆。現在各大城市食品公司已已在加工制造热灌腸，因为它味美营养好，易於消化，并且还可以利用品質較次的鮮

肉。現在介紹幾種普通的热灌腸的做法如下。

1. 包勞格^①香腸：用牛肉的淨精肉8斤，加豬肥肉1斤，先把肉切成小片，再用磨肉機將肉磨碎。把肉糊攤在大盤內，撒上后開作料：細鹽2兩，黑胡椒粉2/3兩，肉荳蔻粉或胡荽粉1/3兩。乃充分拌和，再用磨肉機細磨一次，即可灌入於腸衣內。既可以灌入於牛小腸衣內，也可以灌入於牛大腸衣里面，每段長短為10~15寸。灌好后，要掛在烟熏室內，在攝氏27~38度溫度中熏8~10小時。此后将用小腸衣灌的包勞格香腸在攝氏68度煮20分鐘，大腸衣灌的香腸在攝氏71度煮1小時光景，便可以食用。也可以涼挂於冷库內，或攤放於水箱及冷氣柜台里。

2. 熟狗香腸：這種香腸西洋人多於燒熟或烤熟后，夾在兩頭尖的長形小面包里吃的。它的材料為：

牛肉	40 斤	白胡椒粉	6 兩
豬肉	40 斤	芥子粉	3 兩
小牛肉	20 斤	胡荽粉	1 兩
水	14 斤	洋葱碎屑	1/2兩
細鹽	2.5斤	荳蔻粉	2 兩
白糖	8兩	硝酸鉀	2 兩

將肉切成小塊，混和后（三種肉），用磨肉機磨碎。接着加入調味料和香料，經充分混和后，再細磨一次，加入清水少許，仔細混合，便可以灌裝於羊的小腸衣內。灌好后，掛在烟熏室內，用攝氏50~55度溫度熏36小時，灌腸便呈栗色。放入攝氏77~90度水中煮10分鐘后便可以食用。

此外尚有羊肝灌腸、豬血及豬頭肉灌腸等。

為防止灌腸的外衣上生霉（表面的霉會侵入於深部），可以在腸衣上塗敷下開塗料。

① 注：包勞格原為意大利的一城市名。