

JIANGLU SHIPIN
SHENGCHAN GONGYI HE PEIFANG

酱卤食品 生产工艺和配方

曾洁 刘骞 主编

周凤超 高欣 副主编



化学工业出版社

JIANGLU SHIPIN
SHENGCHAN GONGYI HE PEIFANG

酱卤食品 生产工艺和配方

曾洁 刘骞 主编

周凤超 高欣 副主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

酱卤食品生产工艺和配方/曾洁, 刘骞主编. —北京: 化学工业出版社, 2014. 4
ISBN 978-7-122-19736-8

I. ①酱… II. ①曾… ②刘… III. ①酱肉制品-食品加工 IV. ①TS251.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 023386 号

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 宋 玮 王 静

文字编辑: 徐雪华
装帧设计: 史利平

出版发行: 化学工业出版社
(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 刷: 北京云浩印刷有限责任公司
装 订: 三河市前程装订厂
850mm×1168mm 1/32 印张 10 字数 270 千字
2014 年 4 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686)
售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 35.00 元

版权所有 违者必究



随着人民生活水平的提高，人们的饮食观念开始转变，期望“吃得安全、吃得方便、吃得营养、吃得科学”，期盼社会提供方便化、营养化、多样化、成品化和安全科学化的食品，快捷消费酱卤肉制品行业有着巨大发展潜力。酱卤制品是将原料肉加入调味料和香辛料，以水为加热介质煮制而成的熟肉类制品，是中国典型的传统熟肉制品。酱卤制品都是熟肉制品，产品酥软，风味浓郁，不适宜储藏。根据不同地区及风土人情的特点，形成了独特的地方特色传统酱卤制品。由于酱卤制品的独特风味，现做即食，深受消费者欢迎，具有很好的发展前景。

在编写过程中结合了科研实践，将传统工艺与现代加工技术相结合，内容全面具体，条理清楚，通俗易懂，是一本可操作性强的酱卤肉食品生产科技书。可供从事肉食品开发的科研技术人员、企业管理人员和生产人员学习参考使用，也可作为大中专院校食品科学相关专业的实践教学参考用书。

本书由河南科技学院食品学院硕士生导师曾洁副教授和东北农业大学食品学院刘骞副教授担任主编，由绥化学院食品与制药工程学院周凤超老师、吉林农业科技学院食品工程学院高欣老师担任副主编。其中曾洁负责第一、第二、第十章编写工作，并负责全书内容设计及统稿工作；刘骞负责第三、第五、第七章编写工作，并参与第十章编写工作；周凤超负责第六、第八章编写工作，并参与第二、第三章编写工作；高欣负责第

四、第九章编写工作，并参与第一章编写工作。同时，渤海大学贾娜、北京工商大学刘国荣和赵磊、吉林农业科技学院郑华艳参与了部分资料查阅、文字整理和编写工作。

在编写过程中吸纳了相关书籍之所长，并参考了大量文献，在此对原作者表示感谢。

由于水平有限，不当之处在所难免，希望读者批评指正。

编 者
2013 年 11 月



第一章 酱卤基础知识	1
第一节 酱卤制品概述	1
一、酱卤肉制品的定义和分类	1
二、酱卤肉制品发展趋势	4
第二节 肉的实用品质及特性	4
一、肉的颜色	4
二、肉的风味	5
三、肉的保水性	8
四、肉的嫩度	9
五、肉的结构	11
第三节 肉的贮藏与保鲜	11
一、冷却保鲜	11
二、冷冻保藏	14
三、辐射保鲜	16
四、化学保藏法	18
五、气调包装技术	19
六、其他保藏方法	20
第四节 酱卤加工原理	20
一、调味及其种类	21
二、煮制变化	21
三、煮制技术	28

四、料袋的制法和使用	30
第五节 肉制品配方设计原则	30
一、必须以肉制品的产品质量为依据	30
二、掌握原辅料的化学组成和加工特性	31
三、合理使用各种添加剂	31
四、保证产品色、香、味、形完美统一	31

第二章 酱卤原料辅料及添加剂 **33**

第一节 原料肉	33
一、原料肉种类	33
二、原料肉总体要求	38
三、各种原料肉的基本要求	39
四、原料肉选择	40
第二节 调味品	41
一、咸味剂	41
二、鲜味剂	42
三、甜味剂	43
四、其他调味品	44
第三节 香辛料	45
一、天然香辛调味料	45
二、天然混合香辛料	49
三、提取香辛料	50
第四节 添加剂	51
一、发色剂	51
二、发色助剂	51
三、着色剂	52
四、防腐剂	53
五、保水剂	54
六、增稠剂	55

七、抗氧化剂	58
--------------	----

第三章 酱制品工艺及配方 61

第一节 酱制品概述 61

一、酱制品简介 61

二、酱制品操作要点 61

第二节 酱猪肉加工技术 64

一、酱猪肉 64

二、苏州酱肉 65

三、天津酱肉 66

四、六味斋酱肉 66

五、上海五香酱肉 68

六、北京清酱肉 68

七、北京酱猪肉 69

八、真不同酱肉 71

九、太原青酱肉 72

十、内蒙古酱猪肉 72

十一、苏州酱汁肉 73

十二、汴京酱汁肉 75

十三、信阳酱汁猪肉 75

十四、武汉酱汁方肉 76

十五、哈尔滨酱汁五花肉 76

十六、酱猪肋肉 77

十七、家制酱方肉 78

十八、无锡酱排骨 78

十九、北京南味酱排骨 80

二十、无锡酱排骨家庭做法 81

二十一、天福号酱肘子 82

二十二、酱肘子 83

二十三、酱猪头肉	84
二十四、宿迁猪头肉	84
二十五、秦雁五香猪头肉	85
二十六、砂仁肘子	85
二十七、六味斋酱肘花	86
二十八、苏州五香肘花	87
二十九、北味肘花	87
三十、真不同酱猪手	87
三十一、樊记腊汁肉	88
三十二、北京酱猪头膏	88
三十三、天津酱猪头肉	89
三十四、猪头方肉	89
三十五、无锡酱烧肝	91
三十六、酱猪肝	91
三十七、上海酱猪肚	92
三十八、北京酱猪舌	92
三十九、湖南酱汁肉	92
第三节 酱牛肉加工技术	94
一、酱牛肉	94
二、五香酱牛肉	96
三、北京酱牛肉	97
四、蒙古酱牛肉	97
五、传统酱牛肉	98
六、北京月盛斋酱牛肉	99
七、清真酱牛肉	101
八、天津清真酱牛肉	102
九、平遥牛肉	103
十、普通酱牛肉	104
十一、酱牛肝	105
十二、南酱腱子	106

十三、酱牛蹄筋	106
第四节 酱羊肉加工技术	107
一、酱羊肉	107
二、北京酱羊肉	108
三、北京五香酱羊肉	109
四、北京酱羊下水	111
五、北京酱羊头、酱羊蹄	112
六、北京酱羊腔骨	113
七、天津酱羊杂碎	114
第五节 酱兔肉加工技术	115
一、酱香兔	115
二、酱麻辣兔	116
三、酱焖野兔	118
四、酱兔肉家庭制作方法	118
第六节 酱鸭加工技术	119
一、安徽六安酱鸭	119
二、杭州酱鸭	120
三、南京酱鸭	121
四、南京酱鸭家庭制作	122
五、苏州酱鸭	122
第七节 酱鸡加工技术	124
一、哈尔滨酱鸡	124
二、哈尔滨正阳楼酱鸡	124
三、江苏常熟酱鸡	125
第八节 酱鹅加工技术	126
一、哈尔滨酱鹅	126
二、酱鹅	126
三、大茴香酱鹅肉	127
四、五味鹅	128

第四章 卤制品工艺及配方..... 129

第一节 卤制品概述..... 129

- 一、卤制品概述..... 129
- 二、卤水配方..... 129
- 三、卤肉类操作要点..... 130

第二节 卤禽肉加工技术..... 137

- 一、河南道口烧鸡..... 137
- 二、安徽符离集烧鸡..... 139
- 三、山东德州扒鸡..... 141
- 四、河北清真卤煮鸡..... 144
- 五、沟帮子熏鸡..... 145
- 六、河北大城家常卤鸡..... 146
- 七、广州卤鸭..... 147
- 八、风味鹅杂..... 148
- 九、潮汕卤水鹅..... 148
- 十、潮州卤鹅..... 150
- 十一、卤水鹅片..... 151
- 十二、五香卤鹅..... 152
- 十三、香卤鹅膀..... 154

第三节 卤猪肉加工技术..... 154

- 一、北京卤肉..... 154
- 二、北京南府苏造肉..... 155
- 三、北京卤瘦肉..... 156
- 四、北京卤猪耳..... 156
- 五、北京卤猪头..... 157
- 六、广州卤猪肉..... 158
- 七、广州卤猪肝..... 159
- 八、上海卤猪肝..... 159
- 九、上海卤猪心（猪肚、猪肠）..... 160

十、开封卤猪头	161
十一、开封卤猪肺	162
十二、长春轩卤肉	163
十三、邵阳卤下水	163
十四、武汉卤猪肝	165
十五、东坡肉	165
十六、卤猪肉	166
十七、卤猪心	167
十八、卤猪肘	167
十九、五香烧肉	168
二十、卤猪头仿火腿	168
第四节 卤牛肉加工技术	169
一、广州卤牛肉	169
二、四川卤牛肉	170
三、观音堂牛肉	170
四、广州卤牛腰	171
五、五香牛肉	172
六、五香卤牛肉	172
七、炸卤牛肉	173
八、郑州卤炸牛肉	174
第五节 其他卤肉加工技术	174
一、洛阳卤驴肉	174
二、河北晋县咸驴肉	175
三、河南周口五香驴肉	176
四、内蒙古手扒羊肉	176
五、广西灵川狗肉	177
六、江苏徐州沛公狗肉	178
七、洛阳卤狗肉	179
八、开封五香兔肉	179
九、龙眼珊瑚鹿肉	180

第五章 白煮肉制品工艺及配方 181

第一节 白煮肉类工艺及特点 181

第二节 白煮畜肉加工技术 182

一、白切肉 182

二、镇江肴肉 183

三、肴肉罐头 186

四、白切羊肉 187

五、佛山扎蹄 188

第三节 白煮禽肉加工技术 191

一、南京盐水鸭 191

二、盐水鸭家庭制作 194

三、成都桶子鸭 195

四、上海白斩鸡 196

五、广东白斩鸡 197

六、马豫兴桶子鸡 197

七、东江盐焗鸡 198

八、盐水鹅 199

第六章 糟肉制品工艺及配方 201

第一节 糟肉类工艺及特点 201

一、糟肉类概述 201

二、糟肉类操作要点 201

第二节 糟畜肉加工技术 203

一、传统糟肉 204

二、糟猪肉 206

三、糟猪腿肉 207

四、上海糟肉 207

五、北京香糟肉 208

六、苏州糟肉	209
七、白雪糟肉	210
八、济南糟蒸肉	210
九、糟猪肋排肉	211
十、醉肉	212
十一、安徽酒醉白肉	212
十二、糟醉扣肉	213
十三、济南糟油口条	214
十四、香糟大肠	214
十五、糟八宝	215
十六、糟头肉	216
十七、糟猪尾	217
十八、糟猪爪	217
十九、红糟羊肉	218
第三节 糟禽肉加工技术	219
一、福建糟鸡	219
二、杭州糟鸡	220
三、河南糟鸡	221
四、南京糟鸡	221
五、美味糟鸡	222
六、香糟肥嫩鸡	223
七、古井醉鸡	223
八、浙江五夫醉鸡	224
九、香糟鸡翅	225
十、糟鸡杂	226
十一、合肥糟板鸭	226
十二、北京香糟蒸鸭	227
十三、江苏糟鸭	228
十四、香糟肥嫩鸭	229

十五、苏州糟鹅	229
十六、香糟鹅掌	231
十七、糟鹅肝	232
十八、糟菜鸽	233

第七章 蜜汁制品工艺及配方 235

第一节 蜜汁类工艺及特点	235
一、蜜汁类概述	235
二、蜜汁类操作要点	236
第二节 蜜汁制品加工技术	236
一、上海蜜汁糖蹄	236
二、老北京冰糖肘子	237
三、冰糖肘子家庭制作	238
四、蜜汁小肉（小排、大排、腩排）	238
五、蜜汁排骨	239
六、上海蜜汁小肉和排骨	240
七、上海蜜汁蹄膀	241
八、蜜汁叉烧	241
九、蜜汁火方家庭制作	242
十、冰糖肉方	243
十一、糖酥排骨	244

第八章 糖醋制品工艺及配方 245

第一节 糖醋猪肉制品加工	245
一、哈尔滨糖醋排骨	245
二、上海糖醋排骨	246
三、湖南糖醋排骨	246
四、猪糖醋里脊	247
五、牛糖醋里脊	247

六、糖醋猪肘	248
第二节 糖醋禽肉、鱼肉制品加工	249
一、新型糖醋肉鸭	249
二、糖醋脆皮鱼	249
三、糖醋鱼	250
第九章 酱卤食品包装	251
第一节 包装原理	251
一、包装目的	251
二、环境因素对肉制品品质的影响	251
三、包装肉制品的质量变化及其控制	252
第二节 包装技术	252
一、防潮包装	252
二、真空包装	253
三、气调包装	254
四、使用脱氧剂的包装	255
五、热收缩包装	256
第三节 酱卤肉制品包装材料	257
一、植物性辅料	257
二、肠衣	257
三、包装袋	263
第十章 酱卤食品质量控制	265
第一节 生产过程管理	265
一、选料	265
二、酱汁和卤汤的调制	266
三、酱卤肉制品煮制时的质量管理	266
四、成品包装	267
第二节 生产过程质量控制	267

一、原料质量控制	267
二、生产期间质量控制	270
三、流通过程质量控制	274
四、生产设施管理	275
第三节 HACCP 及卫生消毒与管理	276
一、HACCP 的产生与发展	276
二、HACCP 对肉制品安全和质量的控制	277
三、常用卫生消毒方法	282
四、肉品企业卫生要求	282
第四节 酱卤食品保鲜技术与常见问题防治处理	286
一、酱卤肉制品保鲜技术	286
二、常见问题防治处理	289
参考文献	297