

风味食品制作

大揭秘

牛国平 牛翔 等◎编著



农村读物出版社

风味食品

制作大揭秘

牛国平 牛翔等 编著

农村读物出版社

图书在版编目(CIP)数据

风味食品制作大揭秘/牛国平等编著. —北京:
农村读物出版社, 2011. 6

ISBN 978-7-5048-5469-8

I. ①风… II. ①牛… III. ①食品加工—配方 IV.
①TS205

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 065139 号

参编人员

牛国平	牛翔	杜建英	牛国强	秦晶晶
仇金刚	杜新刚	郭大伟	牛全书	杜东亮
王书菊	杜白则	杨姣连	牛肸	郭全中

责任编辑 李振卿

出版 农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路2号 100125)

发行 新华书店北京发行所

印刷 北京通州皇家印刷厂

开本 850mm×1168mm 1/32

印张 12.25

字数 306千

版次 2012年1月第1版 2012年1月北京第1次印刷

定价 19.00元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



第一篇 畜肉加工

一、猪肉	1		
* 宣威火腿	1	* 香辣猪肉干	22
* 无锡酱排骨	4	* 上海猪肉脯	23
* 哈尔滨风味红肠	5	* 上海猪肉灌肠	24
* 金华火腿	7	* 蔬香烤肉	26
* 西式火腿	9	* 炭烧肉	27
* 广式腊肉	10	* 北京香肠	28
* 广式香肠	11	* 金城火腿肠	29
* 优质香肠	13	* 天津红肠	30
* 天津酱肉	14	* 太仓肉松	31
* 苏州五香酱肉	15	* 五香猪肉松	32
* 烤乳猪	16	* 川式酱猪肘	33
* 咖喱猪肉干	18	* 卤辣味肥肠	35
* 麻辣猪肉干	19	* 香卤金钱香肠	36
* 博山烤肉	20	* 南瓜风味灌肠	37
* 川式腊肉	21	* 哈尔滨风干口条	38
二、牛肉	39		
* 牛肉香肠	39	* 北京酱牛肉	41

目 录

* 五香牛肉干	42	* 江苏五香辣牛肉干	48
* 麻辣牛肉干	43	* 哈尔滨五香牛肉干	49
* 多味牛肚	44	* 咖喱牛肉干	50
* 软包装酱牛肉	45	* 麻辣牛肉香肠	51
* 五香酱牛肉	46	* 香辣牛肚串	53
* 鱼腥草风味牛肉干	47	* 香辣牛肉酱	54
三、羊肉	55		
* 新疆烤羊肉串	55	* 辣味羊肉松	60
* 新疆烤羊肉丸	57	* 羊肉灌肠	62
* 云南烤羊肚	58	* 卤烤羊腿	63
* 鲜辣烤羊肉	58	* 咖喱羊肉罐头	64
* 五香羊肉松	59		
四、驴肉	66		
* 五香驴肉	66	* 五香烤驴肉	69
* 五香驴肉干	67	* 上党腊驴肉	70
* 河北驴肉肠	68		
五、兔肉	72		
* 烤全兔	72	* 美味兔肉松	75
* 麻辣兔肉干	73		

第二篇 禽肉及蛋品加工

一、鸡肉	76		
* 叫花鸡	76	* 烤香辣鸡架	83
* 德州扒鸡	77	* 蔬菜鸡肉丸	85
* 开封桶子鸡	79	* 焦麻鸡条	86
* 沟帮子熏鸡	80	* 广东脆皮鸡	87
* 电烤肥鸡	82	* 美味鸡骨酱	89

二、鸭肉	90		
* 樟茶鸭子	90	* 灵芝烤鸭	98
* 宁波腊鸭	91	* 川式挂炉烤鸭	100
* 金陵叉烤鸭	93	* 风味酱嫩鸭	101
* 香菇烤鸭	94	* 清香卤鸭	103
* 北京烤鸭	96		
 三、鸽子	104		
* 金黄香鸽	104	* 烤麻辣乳鸽	107
* 麻辣香酥乳鸽	105	* 脆皮乳鸽	109
 四、鹅	110		
* 扬州盐水鹅	110	* 广东烧鹅	112
* 多味鹅肉脯	111	* 脆皮鹅	114
 五、鹌鹑	115		
* 五香鹌鹑	115	* 保健鹌鹑肉干	117
* 油炸鹌鹑	117		
 六、蛋品	118		
* 五香熏蛋	118	* 平湖糟蛋	125
* 五香茶蛋	119	* 叙府陈年糟蛋	126
* 红砂咸蛋	120	* 北京皮蛋	128
* 溏心醉蛋	121	* 蛋松	129
* 五香卤蛋	122	* 蛋肠	131
* 五香铁蛋	123	* 五香酱腌蛋	132
* 硬壳糟蛋	124	* 鹌鹑皮蛋	132

第三篇 水产品加工

* 卤味全鱿	134	* 蒜香鲫鱼	158
* 烤鱿鱼串	135	* 卤味甲鱼	159
* 烤章鱼	137	* 香茅草烤黄鱼	160
* 意式烤金枪鱼	138	* 烤耗儿鱼	161
* 潮州卤墨鱼	139	* 熏烤鲳鱼	162
* 红烧鱼罐头	141	* 多味鱼肉脯	163
* 干烧鲳鱼软罐头	142	* 怪味鱼皮	165
* 油浸鲭鱼罐头	143	* 腊味烤鱼	166
* 鳝鱼肉丝软罐头	145	* 咸鲈鱼干	167
* 腌鱼软罐头	147	* 太子烤鳗片	168
* 醋浸鱼软罐头	148	* 香炸带鱼	169
* 香酥鱿鱼软罐头	149	* 荆沙鱼糕	170
* 香炸小鱼软罐头	150	* 排骨酱烤鲍仔	172
* 香酥鱼块软罐头	152	* 话梅醉虾	173
* 烤鱼排	153	* 什锦北极虾串	174
* 烤鲤鱼	154	* 白卤青虾	175
* 辣味酥鱼	155	* 醉泡海蟹	176
* 卤水鲜鱼	156		

第四篇 蔬菜加工

一、大蒜	178		
* 咸味蒜头	178	* 酒糟大蒜	181
* 香甜蒜头	179	* 梅子蒜瓣	181
* 糖醋大蒜	180		
二、生姜	182		
* 泡仔姜	182	* 白糖姜片	183

* 五香酱仔姜	184	* 糖醋嫩姜	185
三、土豆	186		
* 橘香土豆条	186	* 油炸土豆片	188
* 番茄土豆粉条	187		
四、辣椒	190		
* 辣椒脯	190	* 酱青辣椒	192
* 泡青辣椒	191	* 泡酸辣椒	193
* 泡红辣椒	192		
五、柿子椒	194		
* 泡红甜椒	194	* 泡酸青椒	196
* 虾油柿椒	195	* 酸甜红柿椒罐头	197
六、胡萝卜	198		
* 原味泡胡萝卜	198	* 咸卤泡胡萝卜	200
* 五香辣泡胡萝卜	198	* 胡萝卜甜糕	201
* 泡三味胡萝卜	199	* 胡萝卜蜜饯	202
七、白萝卜	203		
* 五香萝卜条	203	* 酱萝卜片	205
* 香辣萝卜干	204		
八、冬瓜	206		
* 保健冬瓜丝	206	* 冬瓜酱	208
* 糖冬瓜条	207		
九、苦瓜	209		
* 蜜饯苦瓜	209	* 苦瓜苹果酱	210

十、黄瓜	211		
* 糖醋黄瓜	211	* 多味盘龙黄瓜	213
* 酸辣黄瓜	212	* 五香酱乳黄瓜	214
十一、山药	215		
* 山药脯	215	* 山药罐头	216
十二、大白菜	217		
* 泡酸辣白菜	217	* 南京腌菜	220
* 牛肉泡白菜	218	* 辣味白菜	221
* 糖醋辣白菜	219		
十三、南瓜	222		
* 蜜饯南瓜	222	* 南瓜泥	224
* 南瓜干	223		
十四、茄子	225		
* 多味茄片	225	* 腌辣茄干	227
* 蒜味茄条	226	* 茄子牛肉酱	229
* 风味茄丝	226		
十五、莲藕	230		
* 夹心糖藕	230	* 莲藕糖酱	232
* 白糖藕片	231		
十六、木瓜	233		
* 多味木瓜脯	233	* 柠檬木瓜条	234
十七、豇豆	235		
* 豇豆角干	235	* 速冻豇豆	236

目 录

* 泡酸豇豆	237		
十八、红薯	238		
* 红薯南瓜糕	238	* 糯米芝麻薯片	240
* 香酥薯片	239	* 甘薯脯	241
十九、西葫芦	242		
* 奶油西葫芦蓉罐头	242	* 豆豉葫芦瓜	243
二十、大头菜	244		
* 玫瑰大头菜	244	* 五香大头菜	246
二十一、韭菜	247		
* 韭菜豆子	247	* 腌辣韭菜花	248
二十二、莴笋	248		
* 玫瑰莴笋干	248	* 腌酸辣莴笋	249
二十三、荸荠	250		
* 糖水荸荠罐头	250	* 荸荠脯	251
二十四、香菌	252		
* 多味香菇丝	252	* 蒜香菇辣酱	255
* 油泡香菌	253		

第五篇 果品加工

一、橘子	257		
* 糖水橘子罐头	257	* 金橘饼	259
* 蜜饯金橘	258		

二、苹果	260		
* 糖水苹果罐头	260	* 苹果干	263
* 苹果脯	262	* 苹果酱	264
三、梨	265		
* 糖水梨罐头	265	* 糖梨片	267
* 梨脯	266	* 蜜饯梨	269
四、桃	269		
* 糖水桃罐头	269	* 桃干	272
* 鲜桃脯	271	* 蜜桃片	273
五、山楂	274		
* 糖水山楂罐头	274	* 京式山楂蜜饯	277
* 山楂果丹皮	275	* 山楂酱	278
* 山楂脯	276		
六、葡萄	279		
* 糖水葡萄罐头	279	* 加香葡萄脯	281
* 葡萄干	280	* 葡萄酱	282
七、枣	283		
* 酒枣	283	* 多味枣	286
* 低糖蜜枣	284	* 桂花枣脯	287
* 无核糖枣	285		
八、柿子	288		
* 柿饼	288	* 柿脯	291
* 糖柿片	290		

九、草莓	292		
* 糖水草莓罐头	292	* 草莓果脯	294
* 速冻鲜草莓	293		
十、杨梅	295		
* 糖水杨梅罐头	295	* 咸味杨梅	297
* 话杨梅	296		
十一、梅子	298		
* 糖水青梅罐头	298	* 甜梅脯	300
* 糖青梅	299	* 梅干	301
十二、杏	302		
* 糖水杏罐头	302	* 杏果酱	304
* 杏脯	303		
十三、核桃	305		
* 脆核桃仁	305	* 椒盐核桃仁	307
* 琥珀桃仁	306	* 炒山核桃	308
十四、香瓜	308		
* 蜜渍香瓜	308	* 腌酸甜香瓜	310
* 甜酱香瓜	309		
十五、李子	311		
* 糖水李子罐头	311	* 李子酱	313
* 糖渍李干	312	* 李子果脯	314
十六、猕猴桃	315		
* 糖水猕猴桃罐头	315	* 猕猴桃果脯	316

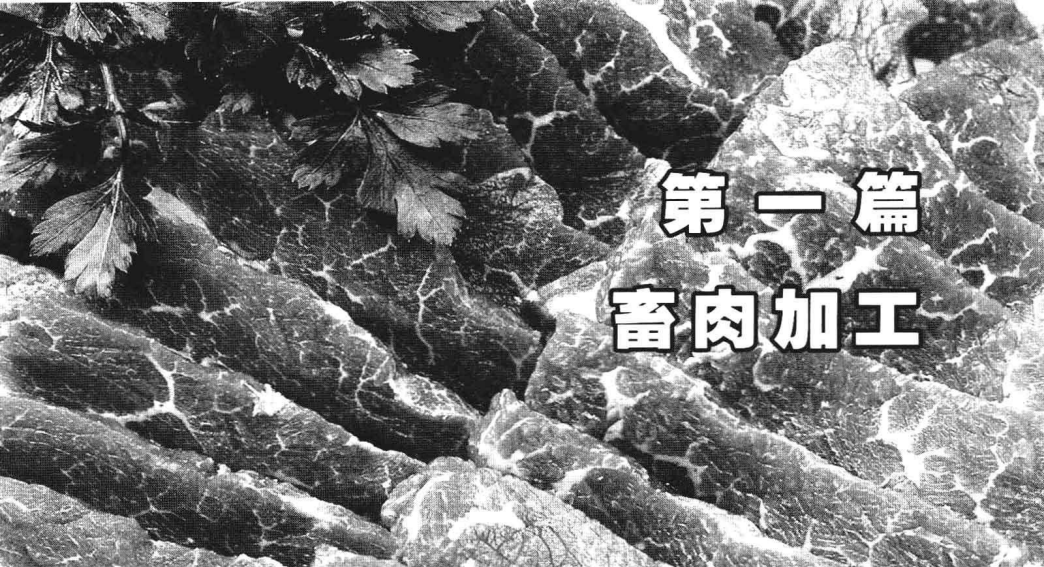
* 猕猴桃酱	317	
十七、樱桃	318	
* 樱桃脯	318	* 糖水樱桃罐头
		319
十八、龙眼	320	
* 糖水龙眼罐头	320	* 龙眼干
		321
十九、荔枝	322	
* 糖水荔枝罐头	322	* 速冻荔枝肉
		323
二十、西瓜	324	
* 蜜饯翠衣	324	* 西瓜罐头
		326
* 西瓜皮酱	325	

第六篇 粮食加工

一、米面类	328	
* 茶香大米锅巴	328	* 玉米绿豆糕
		340
* 膨化大米锅巴	329	* 咸宁荞酥
		341
* 膨化小米锅巴	331	* 云南荞饼
		342
* 蒸肉米粉	332	* 豆酥糖
		343
* 缤纷萨其马	333	* 多味粉丝
		344
* 海绵蛋糕	335	* 大米芝麻香酥片
		345
* 黄油蛋糕	336	* 玉米膨化糕
		346
* 食用菌保健面包	337	* 小米黑芝麻香酥片
		347
* 荞麦混合粉饼干	338	* 小米金条酥
		348
二、豆类	349	
* 怪味黄豆	349	* 糖酥黄豆
		350

目 录

* 香辣酱豆	351	* 芝麻豆腐	363
* 怪味蚕豆	352	* 核桃豆腐	364
* 脆香椒盐豆	353	* 五香豆腐干	366
* 腌臭黑豆	354	* 五香素牛肉	367
* 腌酒香黄豆	355	* 素火腿	368
* 水豆豉	355	* 炸素虾	369
* 西瓜豆豉	356	* 熏香小素鸡	370
* 怪味玉米豆	357	* 怪味花生米	371
* 糖酥玉米豆	358	* 花生可口酥	373
* 盒装内酯豆腐	359	* 奶油花生糖	374
* 花生豆腐	360	* 橘香花生糖	375
* 牛奶豆腐	362	* 奶油花生米	376



第一篇 畜肉加工

一、猪 肉

● 宣威火腿

【成品要求】宣威火腿，属中国三大名腿之一。系云南省著名特产，因产于宣威县而得名。成品形似琵琶，脚细直伸，皮薄肉嫩；皮面呈棕色或淡黄色，切面肌肉呈玫瑰色，骨呈深红色，油润有光泽，脂肪呈乳白色或微红色；食之酥脆，香而甜，油而不腻，咸淡适中。

原料配方 鲜猪腿 50 千克，食盐 3.5 千克。

工艺流程

选择原料→修切整形→挤压去血→上盐腌制→堆码翻压→浸泡洗刷→整形晾晒→上挂发酵→包装成品。

操作要点

①选择原料：以选用健康的乌金猪的后腿肉为佳，要求皮薄肉厚、坚实鲜嫩、无伤痕、无残毛，每只腿约重 9 千克左右；食盐以选用云南四大名盐之一的磨黑盐为上乘。

②修切整形：此过程的目的是使猪腿呈椭圆形。修整时除在瘦肉外侧留4~5层肥肉外，多余的全部割掉。油脂和结缔组织也要割净；皮上的残毛务须刮净；修整时千万不要割破表皮和表面的肌膜。

③挤压去血：把鲜腿放在干净的木板上，将趾骨旁边的血管切断，左手捏住蹄爪，右手顺腿向上反复挤压多次，使血管中的积血排除干净，保证成品色泽鲜亮。

④上盐腌制：此过程分三次进行。第一次上盐从脚开始擦抹，由上而下，由皮面至肉面均匀擦抹上盐。皮面抹盐时，可用力来回搓，直到搓出水来，随即再敷上一层盐，继续搓到出水后，再抹上一次盐即可。抹盐时要注意：在血管、膝关节和腿的中部肌肉厚的地方要多抹几次盐，边缘薄的地方要少抹。揉搓时用力不要过猛，以免擦伤肉组织。上盐结束后，将猪腿码叠在便于翻动的地方，三盆骨向外，腿干互相压在血管上，两层之间用竹片隔开，间隔3天后，按第一次方法进行第二次抹盐、堆码。再间隔3天后，仍按第一次方法进行第三次抹盐、堆码。

小贴士

整个过程要注意：一是每次上盐量不同，以总盐量计，第一次上盐35%，第二次上盐45%，第三次上盐20%。二是每一次上盐时，都要检查上一次抹盐之后有无淤血排出。如果有淤血排出，仍需用腿上的余盐反复擦抹。三是腌透的火腿呈紫红色，并粘有盐。没有腌透的火腿还需进行第四次上盐，直至腌透为止。

⑤堆码翻压：将上盐后的腌腿置于通风、干燥、冷凉的室内，室内温度保持在7~10℃，相对湿度保持在62%~82%最佳，堆码按大、小分别进行。其高度是，大腿堆6层，小腿堆8~12层。堆码翻压应进行三次，每次间隔4~5天，总共堆码

腌制 12~15 天。翻码时，要使底部的火腿翻换到上部，上部的翻换到下部。这样做不仅能让每只火腿都风干均匀，同时可以让上层火腿压住下层火腿，通过重力挤压，排尽淤血。

如果少量加工火腿，应采用铁锅堆码，锅边、锅底放一层稻草或木棍做隔层。

⑥浸泡洗刷：将腌好的火腿放入清水中浸泡。其目的是：可以使风干后的腌腿恢复柔软的程度，同时洗去附着在腌腿表面多余的盐分。浸泡时注意三点：一是肉面必须朝下，不得露出水面。二是浸泡时间视火腿的大小和气温高低而定，气温在 10℃ 左右，浸泡时间约 10 小时。三是浸泡时如发现火腿肌肉发暗，浸泡时间酌情延长。火腿浸泡好后，洗刷时应顺着肌肉纤维排列方向进行，先洗脚爪，依次为皮面、肉面到腿下部。直至把整个火腿洗净。

⑦整形晾晒：浸泡洗刷完毕后，把火腿晾晒到阴凉干燥处，待皮层微干肉面尚软时，开始整形。整形时将小腿尽量校直，皮面压平，用手从腿面两侧挤压肌肉，使腿心丰满，整形后挂在室外阳光下继续晾晒。晾晒的时间根据季节、气温、风速等外因决定，也要根据腿的大小、肥瘦等不同内因确定，一般 2~3 天为宜。

⑧上挂发酵：将整形好的火腿用 70 厘米长的草绳，打双套捆在腿脚两关节处，挂在通风、卫生的房间木架上。经过 6 个月，瘦肉呈桃红色，脂肪呈白色并有浓郁的香味，即发酵成熟。悬挂时要留出距离，便于查看；如天气热，应白天关窗，晚上打开，但要防止苍蝇等爬食；腿身干后，如发现有裂缝，立即用火腿油垢补平。

⑨包装成品：发酵好的火腿，传统的多是整只包装为成品。现如今多是将加工好的整只火腿修整好外形和氧化层，用锯子分隔成三个部分，即底板、皇冠腿和金钱腿分别包装，以便于流通和贮藏。