

家庭自制肉制品 300例

张根生 编著



黑龙江科学技术出版社

内容提要

本书从现代家庭实用角度出发，简明扼要地介绍了肉制品加工的基础科学原理，详细地介绍了腌腊制品、酱卤制品、烧烤制品、油炸制品、灌制品、脱水制品和罐头制品中的 300 种肉制品的家庭制作配方、制作方法和成品特点。

本书既可供酒店、小作坊和家庭使用，也可供专业肉制品技术人员及其他对肉制品感兴趣的人员参考。

前

言

肉类食品是与人们日常生活最密切的食品之一，它提供了比植物食品优越得多的营养素，是人类生存、生活和发展不可缺少的食品。

我国幅员广阔，资源丰富，生产出了许许多多的地方名特食品。如广东烤乳猪、南京板鸭、南京香肚、金华火腿、江苏镇江肴肉、天福号酱肘子、真不同酱肉等。这些传统肉类食品，历史悠久，源远流长，具有浓郁的民族特色。此外结合我国传统烹饪技艺的创新肉类制品，也都具有各自独特的色、香、味、形，丰富了肉类食品的品种，深受消费者的喜爱。

为了适应现代家庭、酒店、个体小作坊自制肉类食品的迫切需要，编写了《家庭自制肉制品 300 例》一书。本书在编写过程中，为方便读者查阅，肉制品配方及加工工艺一章，采用了按加工方法分类，共分为熏腌制品、酱卤制品、烧烤制品、油炸制品、脱水制品、灌制品、罐头制品、其他制品八大类，收集了适合家庭厨房、酒店、小作坊生产制作的各地不同类食品 300 种。

本书采用了 kg（公斤）、g（克）、m（米）、cm（厘米）、mm（毫米）、d（天）、h（小时）、min（分钟）等国际单位。其配方中的原料肉一般在 5 kg 左右，小量制作可酌情按比例缩小。

本书肉制品制作图例照片，由道外宴宾熏酱店协助、黑龙江省烹饪协会常务副秘书长周德文先生拍摄。在此，对周德文先生和程彦彬经理表示深深的谢意。

由于编者水平有限，时间仓促，难免存在一些编选不当和误谬之处，希望广大读者予以批评指正。

编者



烤 羊 肉 串

1

(1)肉切成长条片

(2)穿成串

(3)电烤





2

回 锅 肉

(1)五花肉切块

(2)先焯一下

(3)用高压锅煮熟





熏 肉

3

(1)肉用线绳捆好

(2)煮制

(3)用铁锅熏制





4

卷 肘 花 肉

(1)原料

(2)用餐布卷好

(3)熟制





如意肉卷

5

(1)打蛋预备

(2)蛋摊饼，肉制馅

(3)用蛋饼卷肉馅





6

松仁小肚

- (1)用切成长条状
- (2)灌好用竹签别住
- (3)煮熟
- (4)用铁锅熏制





琥珀凤爪

7

- (1)原料
- (2)用开水焯
- (3)加调料煮制
- (4)油炸





8 家 制 肉 肠



(1)瘦肥比例 7 : 3

(2)灌制

(3)扎眼放气

(4)煮制

(5)烟熏



风干肠

9

- (1)肉切条状
- (2)绞肉机灌制
- (3)扎眼排气
- (4)风干
- (5)蒸煮





10

牛肉松

(1)牛肉顺丝切成小方块

(2)煮制

(3)炸制

(4)顺纤维撕成肉丝





四川腊肉

11

- (1)选五花肉
- (2)擦盐腌制
- (3)风干
- (4)西芹腊肉





12

炸 羊 肉 串



(1)主料

(2)调料

(3)油炸





炸 丸 子

13

(1)制馅

(2)挤大小均匀肉丸

(3)油炸

