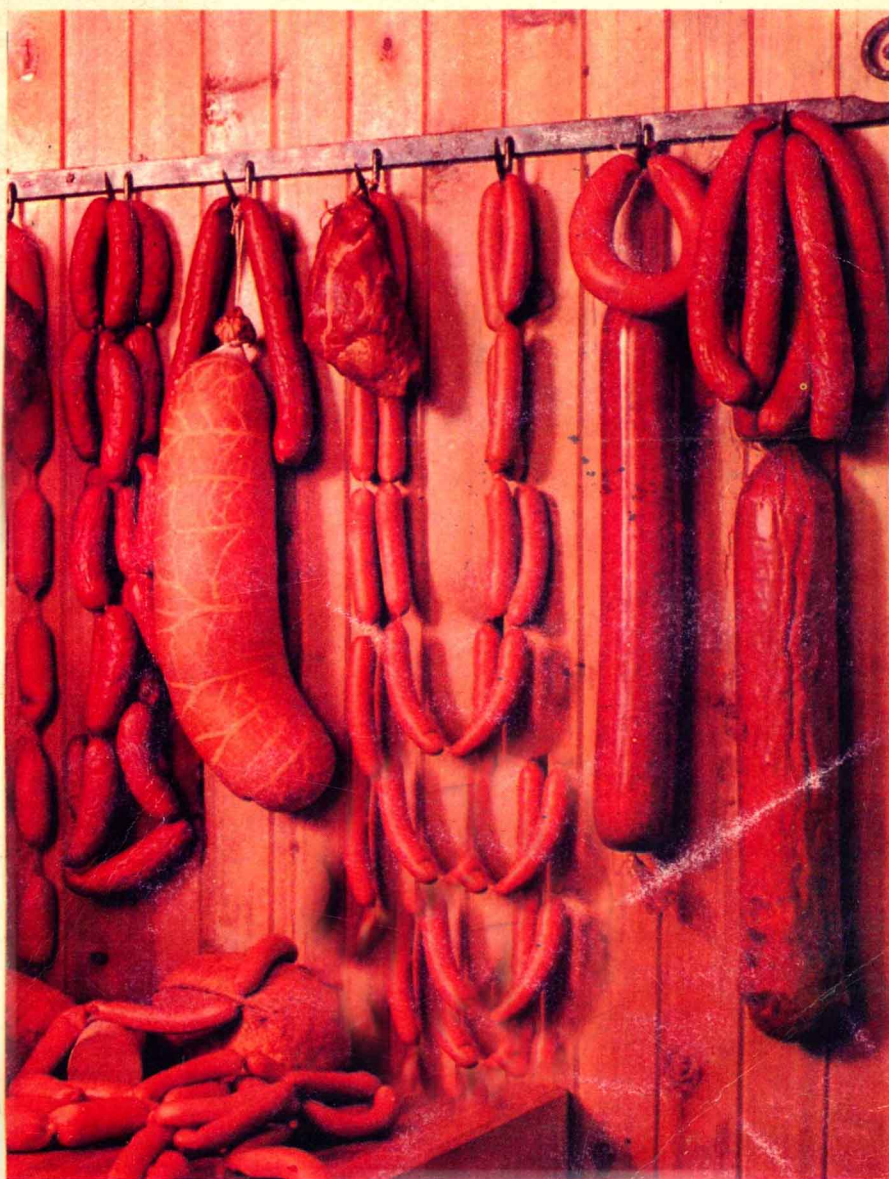


肉品加工實習手冊(全)

林高塚 著



肉品加工實習手冊(全)

林高塚 著



版權所有※翻印必究

著作權執照台內著字第

號

局版台業字第一六八七號

肉品加工實習手冊(全)

定價新台幣

元

編著者：林 高 塚

發行人：彭 寶 蓮

發行所：藝軒圖書出版社

總經銷：藝軒圖書公司

台北市羅斯福路三段三一六巷三號

電話：三九六七八二四・三九六七八二五

郵政劃撥：一〇六二九二

印刷所：德廣彩色印刷有限公司

板橋市南雅南路一段96號

電話：九六八二五九三

中華民國七十二年元月第一版

自序

本人現執教於嘉義農專，教授肉品加工課程，有見於該課程實習教材缺乏系統性之資料，乃就個人實際經驗及教學上之心得，將肉品加工方面之基本認識，常見之肉類傳統製品、洋式製品及調理食品，擇其要者編輯成冊，俾供修習此課程之相關人員參考之用。此手冊承藝軒圖書公司之董水重先生協助，始克出版，在此致謝。

林高塚 謹誌於

國立嘉義農專畜牧科

中華民國七十二年元月

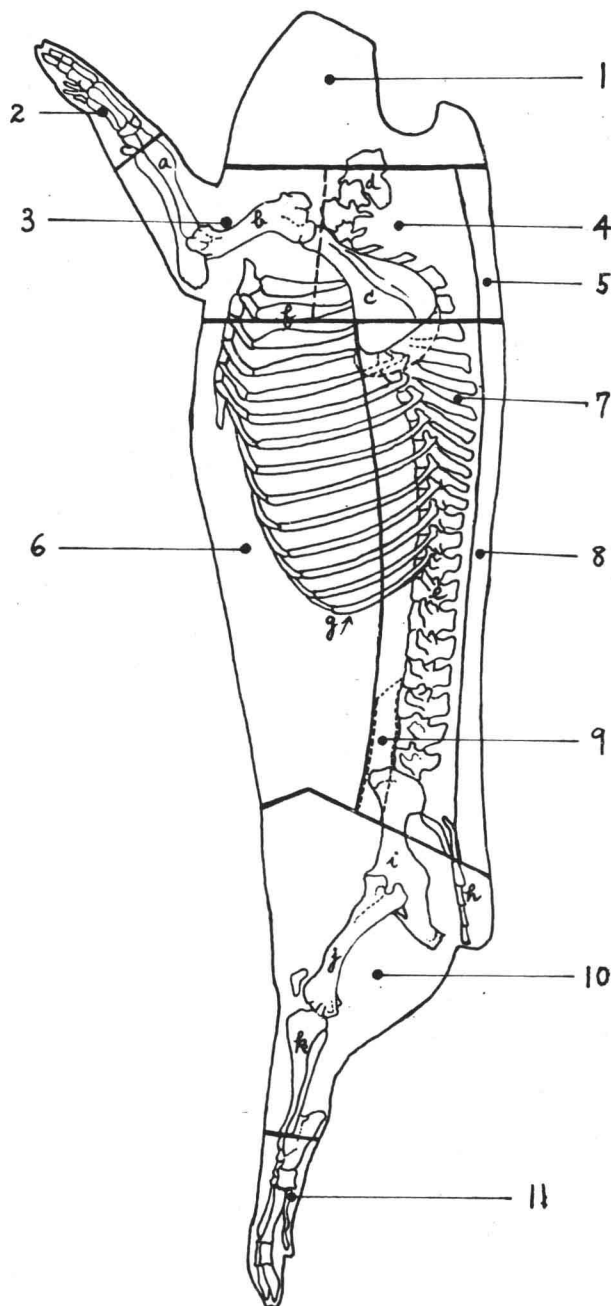
肉品加工實習手冊

目 次

	頁數
實習一 豬屠體之認識及利用	1
實習二 腸衣之認識及利用	5
實習三 肉品添加物之認識及利用	7
實習四 肉品加工設備之認識	10
實習五 傳統式肉製品(一)肉鬆	17
實習六 傳統式肉製品(二)肉酥	19
實習七 傳統式肉製品(三)肉脯	21
實習八 傳統式肉製品(四)台式香腸	23
實習九 傳統式肉製品(五)腊肉	25
實習十 傳統式肉製品(六)板鴨	27
實習十一 洋式肉製品(一)熱狗	29
實習十二 洋式肉製品(二)水煮 Salami 香腸	31
實習十三 洋式肉製品(三)洋火腿	33
實習十四 洋式肉製品(四)德式塗抹香腸	35
實習十五 洋式肉製品(五)豬血香腸	37
實習十六 調理食品(一)獅子頭	40
實習十七 調理食品(二)貢丸	42
實習十八 調理食品(三)漢堡	44
實習十九 調理食品(四)凍蹄膀	46
實習二十 調理食品(五)咕咾肉	48

實習一 豬屠體之認識及利用

一、豬屠體之各部名稱：



I. 分切各部名稱

1. 頸肉
2. 前足
3. 下肩肉
4. 上肩肉
5. 上肩脂
6. 腹脇肌
7. 背肌
8. 背脂
9. 小里肌（內脬肌）
10. 後腿
11. 後足

II. 骨骼部分

- a. 前肢骨
- b. 前肢臂骨
- c. 肩胛骨
- d. 頸椎
- e. 脊椎
- f. 第二肋骨
- g. 第十四肋骨
- h. 尾椎
- i. H形骨
- j. 大腿骨
- k. 後脛骨

二、豬屠體各部精肉之比例：

設活體重 100 Kg 之豬隻，經屠宰後於 0℃ 預冷室預冷 12～24 小時，再於室溫 14～15℃ 之分切室，按日式規格分切去骨整型後，可得六部分大塊肉，各塊肉覆蓋脂肪為 3～5 公厘，其重量如下表：

名稱	後肢肌	肩胛肌	前肢肌	背 肌	腹 脇 肌	內 肱 肌	總 計
重量 (公斤)	13~14	3.5~4.0	9.5~10.0	6.5~7.0	7.5~8.0	0.9~1.0	40.9~44.0

三、各部精肉利用之情形：

1. 冷藏肉：上述大塊肉經最後整型包裝後，貯放於 $-2\sim 0^{\circ}\text{C}$ 之冷藏室內，以冷藏狀態出售者，稱之。
2. 冷凍肉：上述大塊肉經整型包裝後，先以 -36°C 急速凍結至中心溫度 $-18\sim -20^{\circ}\text{C}$ ，再貯放於 -25°C 之冷凍庫內，稱之。它與冷藏肉最大的不同在冷凍肉解凍時易流失一部分的水溶性養分。
3. 肉製品：由於製品種類不同，對原料肉的選用也有不同，而一般的精肉處理是一樣的。即將前述六部分大塊肉經精肉處理後，可得精肉、碎肉及碎油。各部重量及利用情形如下表：

名 稱	平均重量（公斤）	利 用 情 形
前腿精肉	4.16	可作罐頭火腿、貢丸、肉鬆、肉酥、肉脯及洋式水煮火腿之原料。
後腿精肉	7.5	
背肌精肉	4.5	作背肌火腿及各類香腸之原料。
內肱肌精肉	0.9	
腹脇肌精肉	6	作腊肉之原料肉。
後腿內脛精肉	0.65	作肉角等乾式製品及香腸、火腿、貢丸之原料肉。
前後腿外脛精肉	1.04	
肩胛肉	3.7	碎肉之瘦肥比例為80／20，而碎油則為50／50，或45／50，因此都
腹脇肌整型碎肉	3.8	

名 稱	平均重量（公斤）	利 用 情 形
碎肉	7.69	作乾式香腸，洋式水煮香腸及肉醬等製品之原料。
碎油	2.06	

四討論：

實習二 腸衣之認識及利用

一腸衣之定義：充填各式香腸、火腿等加工製品之容器，使其具有特別形狀，便於取食及運輸，此謂之腸衣。

二腸衣之種類：

1. 可食性腸衣：

(1)動物腸衣：取自牛、豬、羊之消化道。

(2)可食性膠原蛋白腸衣：以豬、牛真皮層之膠原蛋白，加以製造而成。

2. 不可食性腸衣：

(1)植物纖維素腸衣：多以綿纖維原料，質較脆，有各種尺寸及直徑。

(2)植物纖維性腸衣：多以製紙之纖維作原料，質較韌，適合大肉塊之火腿香腸，可燻煙。

(3)塑膠腸衣：多以合成塑膠纖維作原料，質地脆，不能燻煙，通氣性差。

三腸衣之利用情形：

1. 香腸類：多用可食性腸衣及較小號之植物纖維素腸衣。

2. 火腿類：多用不可食性腸衣。

四討論：

實習三 肉品添加物之認識及利用

一、肉品添加物之意義：肉製品中，除原料肉之外的添加成分，統稱之“添加物”。

二、肉品添加物之種類、使用目的及限量，表示如下：

種 類	使 用 目 的	限 量
食鹽	調味（鹹）、防腐作用	視實際需要而定一般 1.5～3.5%
磷酸鹽	保水作用、防腐作用、增強風味、增加色澤之 穩定性。	最終製品不可超過 0.5%
味素	調味（甜）	0.2～1%
糖	調味（甜）、掩飾食鹽之鹹味、供應發酵香腸 微生物所需之能源。	視實際需要而定一般 以 1.5～3% 為宜
酒	調味（芳香味）	1～2%
醬油	調味（特殊風味），增強色澤	配合食鹽用量定之。
抗壞血酸鈉或異抗 壞血酸鈉	抗氧化作用、增強風味、增強肉色穩定性。	0.05%
硝酸鹽	增強風味、促成肉品發色作用、抑制肉毒桿菌 之生長。	0.1～0.2%
亞硝酸鹽		0.01～0.02%
乙二烯酸鉀	抑制酵母菌、黴菌及大部分細菌的生長、延長 製品保存期限	0.25%
香料	種類甚多（註），可增加產品香味，形成產品 特殊之風味。	0.05～0.2%
特殊添加物：乳粉	乳化作用，增加風味，增量。	2%

種 類	使 用 目 的	限 量
血粉	乳化作用，增強色澤，增量。	2%
穀類澱粉	增量	2%
植物蛋白	乳化作用，增量。	3.5%

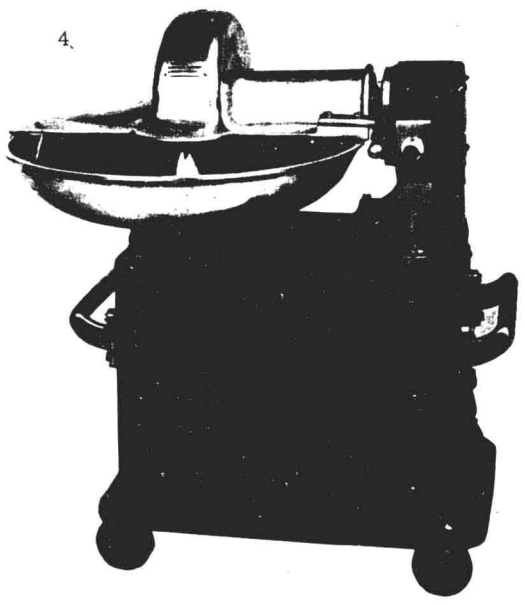
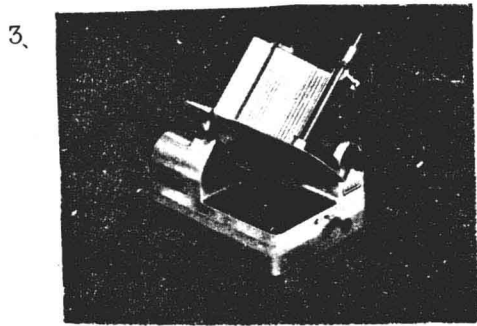
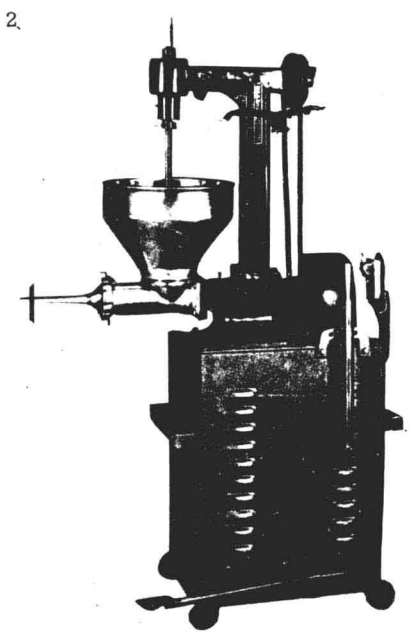
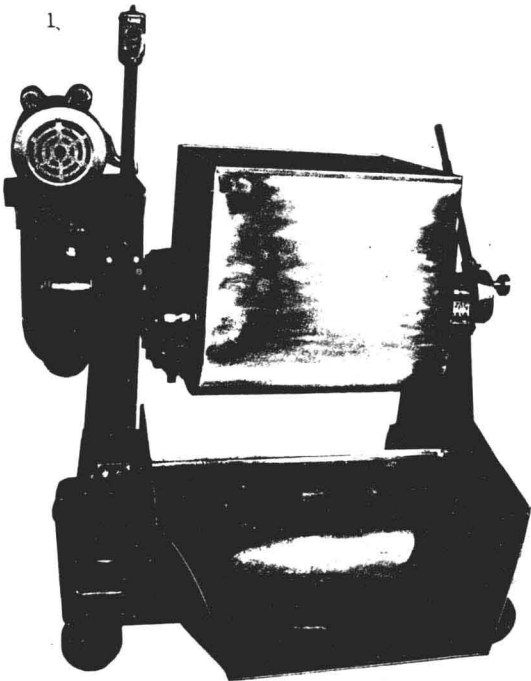
註：香料之種類有黑胡椒（粉），白胡椒（粉），辣椒（粉或粒），肉豆蔻，大茴（八角），小茴，丁香，肉桂（玉桂），咖哩，花椒，芹菜粉，薑粉，芫荽子，芥茉粉，蒜粉，洋葱，鼠尾草葉香料，薄荷香料等等。

三討論：

實習四 肉品加工設備之認識

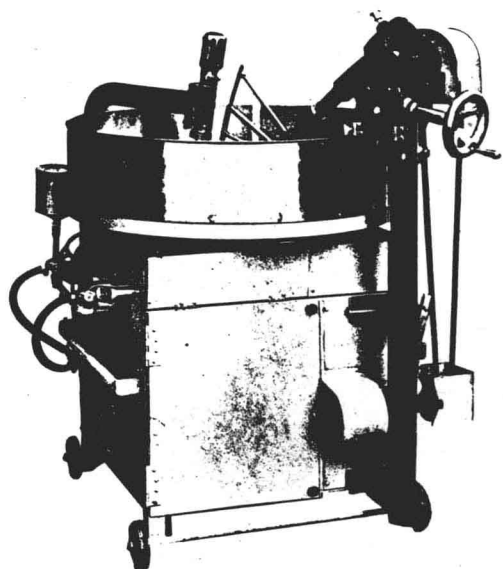
一肉品加工設備之種類，圖示如下：

1. 攪拌機 2. 絞肉灌腸機 3. 切片機 4. 細切機

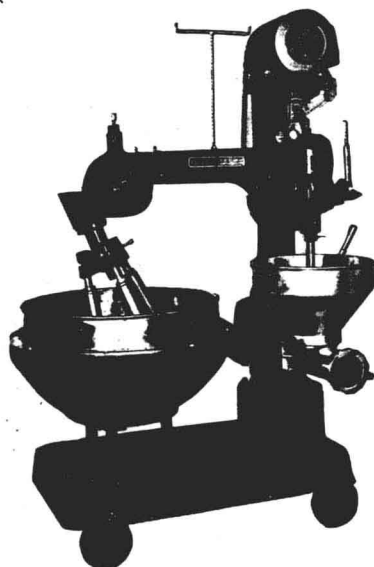


5. 肉酥、肉鬆烘焙機 6. 搗攪機 7. 乾燥器 8. 冷凍冷藏庫

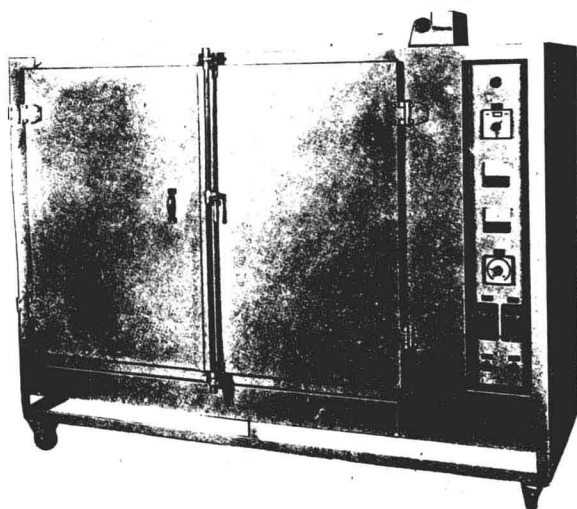
5、



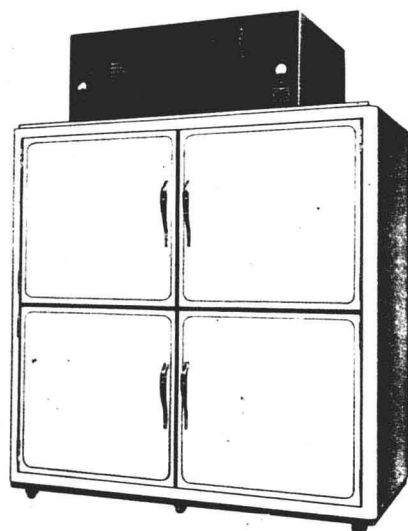
6、



7、

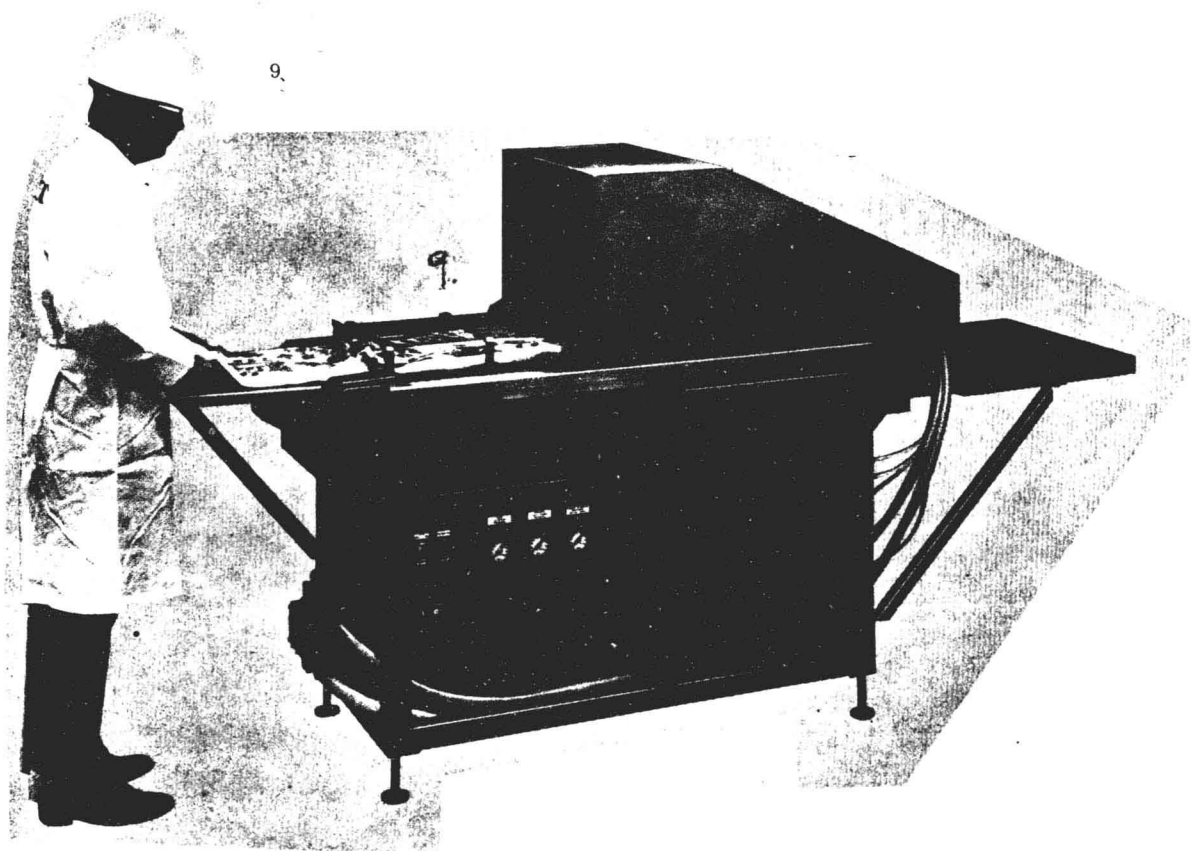


8、



9. 腊肉注射機

10. 醃漬液注射器



10.

