

农民增收 口袋书

巧做 兔肉制品

娄爱华 编



中国农业出版社

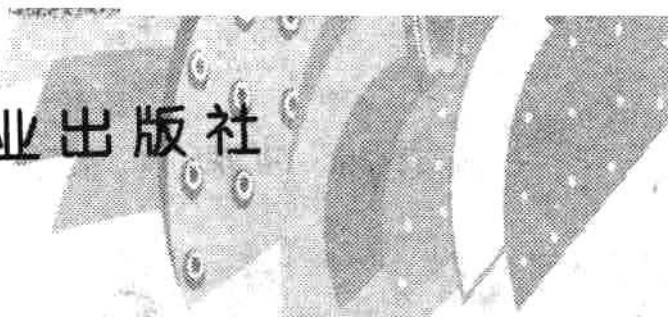
江苏工业学院图书馆

藏书章

巧做兔肉制品

姜爱华 编

中国农业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

巧做兔肉制品/姜爱华编. —北京: 中国农业出版社, 2004. 8

(农民增收口袋书)

ISBN 7-109-09431-6

I. 巧... II. 姜... III. 兔肉—食品加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 076138 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人: 傅玉祥

责任编辑 颜景辰

北京中兴印刷有限公司印刷 新华书店北京发行所发行

2004 年 8 月第 1 版 2004 年 8 月北京第 1 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/64 印张: 3.75

字数: 79 千字 印数: 1~20 000 册

定价: 3.80 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)



出版说明

党的十六大提出了全面建设小康社会的奋斗目标。全面建设小康社会重点、难点在农村。2004 年中央 1 号文件把促进农民增收作为当前和今后一个时期党和政府的中心工作，扶持粮食生产和增加农民收入政策相继出台，科教兴农和西部开发战略全面实施，解决“三农”问题和建设农村小康的热潮迅速掀起。这些重农、促农、兴农大政方针的出台和社会环境的形成，必将极大地促进我国农业和农村经济的快速发展。中央宣传部和新闻出版总署也把加强“三农”读物出版发行工作作为 2004 年的工作重点，出台了一系列扶持政策和具体措施。

为了服务“三农”工作和加速农村小康建

设，满足广大农民对科技知识的渴求，提高农民的科学文化素质，加快农民增收致富的步伐，在农业部和新闻出版总署的领导、指导和支持下，我社策划出版了这套《农民增收口袋书》。这套丛书以青年农民、种养大户、农技人员、乡村干部、农民工等为主要读者对象，内容包括农业科技、政策法规、文教卫生、农民工培训等方面，力求做到让广大农民“看得懂、用得上、买得起”。为了使这套丛书更具有针对性、实用性、可读性和可操作性，农业部和新闻出版总署有关领导担任本套丛书的编委会主任，并给予了具体指导。我们希望这套丛书的出版能为广大农民增收致富和加快农村小康建设起到促进作用。

中国农业出版社

前言

民谚道：“飞禽莫若鸪，走兽莫若兔。”兔肉是高蛋白、高矿物质、低脂肪、低热量和低胆固醇的营养、保健、美容、滋补肉食品，堪称肉中之王，深受国内外人们的欢迎。在日本、欧洲和中国的四川、福建、江西等省素有食用兔肉的传统习惯，四川有无兔不成席的美称，在民间将兔肉或兔肉药膳作为病人康复及产妇的滋补佳品。我国兔肉主要以活兔鲜销，其次是冻兔肉出口，而深加工熟制兔肉产品尚处于起步阶段。兔肉占肉类总产量的比例不到0.1%，年人均消费水平只有216克，与发达国家相比差距较大。兔肉制品加工量少，品种少，质量不高，设备简陋，兔肉加工水平较低，不能适应肉类生产发展和人们消费的需

要。为落实中央“三农”会议精神，提高我国兔肉加工的质量，帮助养兔专业户解决兔肉加工问题，增加兔产品附加值，提高兔农的经济效益，我们编写此书，希望能成为广大农民朋友致富的金钥匙。



目 录

出版说明

前言

一、兔肉香肠	1
(一) 配方	1
(二) 加工工艺	1
二、骨泥兔肉香肠	3
(一) 配方	3
(二) 工艺流程	3
(三) 操作要点	3
三、发酵兔肉香肠	5
(一) 配方	5
(二) 加工工艺	5
(三) 操作要点	5

四、麻辣兔肉灌肠	6
(一) 配方	6
(二) 加工工艺	6
(三) 操作要点	7
五、五香兔肉灌肠	9
(一) 配方	9
(二) 加工工艺及操作要点	9
六、咖喱兔肉罐头	10
(一) 原料的选择	10
(二) 工艺流程	10
(三) 操作要点	10
七、茄汁兔肉罐头	12
(一) 原料选择、兔肉解冻、 原料处理	12
(二) 操作要点	12
八、红烧兔肉罐头	14
(一) 原料选择、兔肉解冻	14
(二) 操作要点	14
九、软包装五香酱汁兔肉罐头	16

(一) 工艺流程	16
(二) 配方	16
(三) 卤水的加工	17
(四) 操作要点	18
十、洋葱油兔肉罐头	21
(一) 工艺流程	21
(二) 操作要点	22
十一、蘑菇兔肉罐头	24
(一) 工艺流程	24
(二) 操作要点	24
十二、广汉缠丝兔	27
(一) 配方	27
(二) 加工工艺	27
(三) 操作要点	28
十三、长春轩五香兔肉	30
(一) 配方	30
(二) 加工工艺	31
十四、洛阳卤兔	31
(一) 配方	31

(二) 加工工艺	32
十五、四川广汉卤兔	32
(一) 配方	32
(二) 加工工艺	32
十六、五香兔肉干	33
(一) 原料选择	33
(二) 原料准备	33
(三) 制作方法	34
(四) 产品特点	35
十七、多味兔肉干	36
(一) 配方	36
(二) 加工工艺	36
(三) 操作要点	37
十八、美味兔肉脯	37
(一) 配方	37
(二) 加工工艺	37
十九、富钙兔肉脯	38
(一) 配方	38
(二) 原材料的选择和处理	38

(三) 工艺流程	39
二十、红枣兔肉脯	41
(一) 原料选择	41
(二) 原料准备	41
(三) 制作方法	42
(四) 产品特点	43
二十一、咖喱兔肉脯	43
(一) 工艺流程	43
(二) 操作要点	43
二十二、带骨兔肉脯	45
(一) 配方	45
(二) 工艺流程	45
(三) 操作要点	46
二十三、麻辣兔脯	47
(一) 配方	47
(二) 工艺流程	48
(三) 操作要点	48
二十四、香酥兔丁	50
(一) 配方	50

(二) 加工工艺	51
二十五、陈皮兔丁	51
(一) 配方	51
(二) 加工工艺	52
二十六、泡菜兔丁	52
(一) 配方	52
(二) 加工方法	53
二十七、川椒兔丁	53
(一) 原料	53
(二) 制法	54
二十八、双菇烩兔丁	55
(一) 配方	55
(二) 操作要点	55
(三) 产品特点	56
二十九、川味香酥兔丁	56
(一) 配方	56
(二) 工艺流程	57
(三) 操作要点	57
三十、豆豉兔丁	60

(一) 原料	60
(二) 加工方法	60
三十一、十全玉兔	61
(一) 配方	61
(二) 加工工艺	62
三十二、酱野兔肉	62
(一) 配方	62
(二) 加工工艺	63
三十三、酱兔肉	64
(一) 配方	64
(二) 加工工艺	64
(三) 操作要点	65
三十四、红烧兔肉丁	65
(一) 配方	65
(二) 加工工艺	66
三十五、哈尔滨烧野兔肉	66
(一) 配方	66
(二) 加工工艺	66
三十六、兔肉松	68

(一) 配方	68
(二) 加工工艺	68
三十七、怪味兔肉松	68
(一) 原料选择	68
(二) 原料准备	69
(三) 制作方法	69
(四) 产品特点	70
三十八、消闲兔肉松	71
(一) 原料整理	71
(二) 作料配制	71
(三) 松料合制	72
(四) 炒松去杂	72
(五) 成品包装	73
三十九、鸡味兔肉松	73
(一) 工艺流程	73
(二) 操作要点	73
四十、兔肉松罐头	75
(一) 工艺流程	75
(二) 操作要点	76

四十一、腊兔	79
(一) 配方	79
(二) 加工工艺	79
四十二、芝麻兔	80
(一) 配方	80
(二) 加工工艺	80
四十三、熏卷筒兔	82
(一) 配方	82
(二) 加工工艺	82
四十四、串烧兔肉	83
(一) 配方	83
(二) 加工工艺	83
四十五、红枣焖兔肉	84
(一) 配方	84
(二) 加工工艺	85
四十六、美肤兔肉	85
(一) 配方	85
(二) 加工工艺	86
四十七、天津兔肉腊肠	86

(一) 配方	86
(二) 加工工艺	87
四十八、腊香兔肉	88
(一) 配方	88
(二) 生产工艺	88
(三) 操作要点	89
四十九、红雪兔的加工	91
(一) 原料选择	91
(二) 调料配制	91
(三) 制作技术	92
五十、兔肉卷加工	93
(一) 原料选择	93
(二) 调料配制	93
(三) 制作加工	93
五十一、兔肉红肠	94
(一) 配方	94
(二) 加工工艺	95
五十二、烤兔	97
(一) 配方	97