



熏腊肉制品

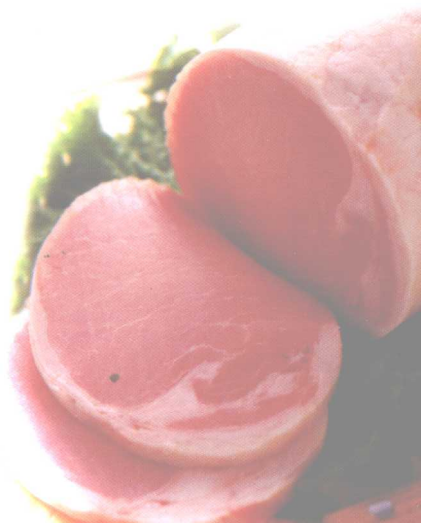
配方与工艺

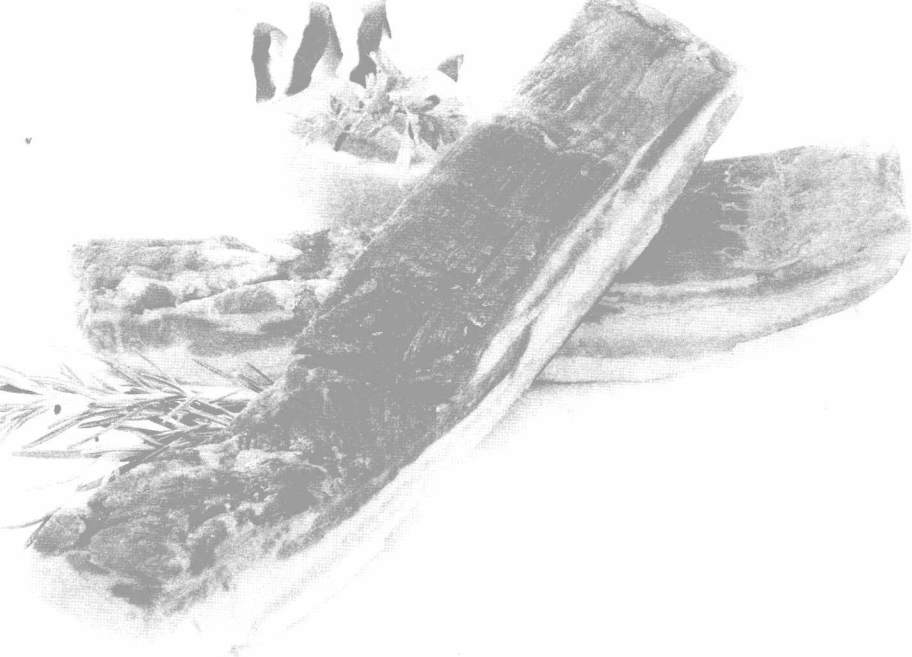
岳晓禹 马丽卿 主编

- ★ 原辅材料和包装材料使用要求
- ★ 腌腊、熏制加工基本原理
- ★ 约200例配方与操作要点
- ★ 质量与卫生管理要点
- ★ 加工机械设备结构与原理



化学工业出版社





熏腊肉制品 配方与工艺

岳晓禹 马丽卿 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书在简单介绍熏腊肉制品加工原辅料的基础上,着重介绍了数百例我国各地特色风味熏腊肉制品及西式熏腊肉制品的工艺流程、配方、操作要点、产品特点等,最后简单介绍了熏腊肉制品生产过程中的质量管理、卫生检验标准、加工机械设备等内容。

本书适合熏腊肉制品企业生产、研发人员以及餐饮业相关人员、城乡广大熏腊肉制品制作商户等,对丰富熏腊肉制品种类、改善产品风味具有指导意义。

图书在版编目(CIP)数据

熏腊肉制品配方与工艺/岳晓禹,马丽卿主编. —北京:
化学工业出版社, 2009.5

ISBN 978-7-122-04815-8

I. 熏… II. ①岳…②马… III. ①肉制品-配方②肉制
品-食品加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 021738 号

责任编辑:温建斌 孟 嘉

文字编辑:史 懿

责任校对:吴 静

装帧设计:张 辉

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 装:北京云浩印刷有限责任公司

850mm×1168mm 1/32 印张10¼ 字数287千字

2009年5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:25.00 元

版权所有 违者必究

前言

腌腊肉制品和烟熏肉制品具有特殊风味，颇受消费者欢迎。其生产的工业化和生产企业的集团化是大势所趋，但目前分布在各地的中小食品企业和家庭式个体专业户仍不容忽视，投资规模小、生产成本低、产品价格低廉是其重要特点，他们在改善城乡人们生活、丰富人们饮食中扮演着重要角色。但是由于历史以及自身等因素，此类企业的产品种类尚需要进一步丰富，从业人员的食品安全意识尚需进一步提高。

为了进一步提高此类生产单位的技术水平，保障人民群众的健康，我们参阅了国内外众多的有关肉制品加工方面的书籍文献资料，编写了《熏腊肉制品配方与工艺》，较全面地收录了有关熏腊产品的信息与成果，期望对中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户扩大产品品种、提高产品质量与安全提供参考。

本书主要介绍熏腊肉制品的配方与工艺。全书共分六章，在介绍了熏腊肉制品的原辅料的基础上，重点介绍众多中、西式熏制品和腊制品的配方与工艺和产品的品质质量管理、有关熏腊肉制品加工的设备。本书主要面向中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户，也可作为肉制品行业相关人员的参考书。

本书是全体编写人员辛勤劳动的结果，得到了各位编委的积极参与和配合。本书的编写分工为：第一章、第六章由安晓兵、张长中、金志雄编写，第二章由岳晓禹、章玉华编写，第三章由周伟伟、王晶编写，第四章由马丽卿、付丽、郝修振编写，第五章由张美玲、郭小华、王金涛编写。本书由岳晓禹、马丽卿担任主编，安

晓兵、张长中、章玉华担任副主编，乔发东担任本书审稿人。在本书编写过程中，李德顺、李满林对本书的编写给予了热心的指导，刘艳娟、杨文侠、王瑞君、刘寿春、周婷等对本书的编写提供了大力协助，在此，编者表示衷心的感谢！化学工业出版社对本书的编辑、出版、发行等做了大量耐心细致的工作，在此特别表示感谢！

限于编写人员的水平和经验不足，书中不当之处在所难免，敬请读者批评指正。

编 者

2009 年 1 月

目 录

第一章 熏腊肉制品加工的原辅料

第一节 原料肉	1
一、原料肉的种类	1
二、原料肉的基本要求	2
(一) 原料肉的总体要求	2
(二) 各种原料肉的基本要求	2
三、原料肉的选择	4
第二节 熏腊肉制品加工的辅料	5
一、调味料	5
(一) 咸味剂	5
(二) 酸味剂	7
(三) 甜味剂	8
二、香辛料	10
(一) 天然香辛料的概念	10
(二) 天然香辛料的分类	10
(三) 水溶性天然植物香辛料的特点	11
(四) 香辛料的种类	12
三、发色剂	14
四、着色剂	14
五、嫩化剂	15
六、品质改良剂	16
七、增稠剂	17

(一) 淀粉	17
(二) 变性淀粉	19
(三) 卡拉胶	19
八、抗氧化剂	19
九、防腐剂	20
十、香精香料	20
第三节 包装材料	20
一、天然肠衣	21
二、人造肠衣	21
三、弹性网套	21
四、真空袋	22
五、铝箔袋	23
六、复合袋	23
七、拉伸膜	26
参考文献	28

第二章 熏腊肉制品加工的基本原理

第一节 腌腊肉制品	29
一、腌制对肉的作用机理	29
(一) 腌制过程中的防腐作用	30
(二) 食糖的作用	30
(三) 腌制过程中的保水作用	31
(四) 腌制过程中的呈色变化	31
二、肉品腌制技术	34
三、腌制的注意事项	36
第二节 熏制肉制品	38
一、熏制对肉品的作用	38
二、肉品熏制技术	40
(一) 烟熏方法	40
(二) 熏烟设备及燃料	42
参考文献	43

第三章 腌腊肉制品配方与加工工艺

第一节 中式腌腊肉制品配方与加工工艺	44
一、猪肉类腌腊肉制品配方与工艺	44
(一) 浙江咸肉	44
(二) 上海咸肉	45
(三) 四川咸肉	47
(四) 家庭腌咸肉	50
(五) 金华火腿	50
(六) 宣威火腿	56
(七) 湖北恩施火腿	60
(八) 江苏如皋火腿	61
(九) 陇西火腿	62
(十) 剑门火腿	63
(十一) 威宁火腿	66
(十二) 琵琶火腿	66
(十三) 上海圆火腿	67
(十四) 天津卷火腿	68
(十五) 松花火腿	69
(十六) 肉糜方腿	70
(十七) 湖南腊肉	72
(十八) 四川腊肉	75
(十九) 南宁腊肉	75
(二十) 广东腊肉	76
(二十一) 腊猪肉	78
(二十二) 腊瘦肉	79
(二十三) 腊肥肉	80
(二十四) 腊乳猪	81
(二十五) 腊香猪	81
(二十六) 无皮腊花肉	82
(二十七) 上海腊猪头	83
(二十八) 平顶山蝴蝶腊猪头	85
(二十九) 腊猪头	85

(三十) 腊猪嘴	87
(三十一) 广式腊猪舌	87
(三十二) 腊猪舌	88
(三十三) 上海腊猪心	90
(三十四) 腊猪心	91
(三十五) 腊腩条	92
(三十六) 腊猪奶沙	93
(三十七) 广州腊排骨	94
(三十八) 广州腊猪腰	94
(三十九) 湖南腊猪肚	95
(四十) 腊猪肚	96
(四十一) 腊猪肝	96
(四十二) 金银润	98
(四十三) 腊金银润	99
(四十四) 广州腊碎肉	100
(四十五) 腊金钱豉肉饼	101
(四十六) 即食腊肠	101
(四十七) 湖南坛子肉	103
(四十八) 枫蹄	104
(四十九) 江苏吴江酱肉	105
二、其他肉类腌腊制品配方与工艺	106
(一) 湖南风鸡	106
(二) 成都风鸡	107
(三) 金毛风鸡	108
(四) 长沙南风鸡(鸭)	109
(五) 湖北腊鸡	110
(六) 广州腊鸡片	111
(七) 姚安封鸡	111
(八) 成都元宝鸡	112
(九) 南京板鸭	113
(十) 南京盐水鸭	117
(十一) 南京琵琶鸭	118
(十二) 南安板鸭	119

(十三) 建瓯板鸭	122
(十四) 巴县板鸭	122
(十五) 宁波腊鸭	123
(十六) 广西腊鸭	124
(十七) 南宁腊鸭饼	125
(十八) 芜湖腊味鸭肫	126
(十九) 南京鸭肫干	127
(二十) 板鹅	128
(二十一) 中式鹅火腿	130
(二十二) 浓香鹅火腿	131
(二十三) 腊封鹅	133
(二十四) 腊鹌鹑	133
(二十五) 腊禾雀	134
(二十六) 陕西老童家腊羊肉	134
(二十七) 开封腊羊肉	136
(二十八) 羊肉火腿	136
(二十九) 萨拉火腿	137
(三十) 牛干巴	138
(三十一) 速制腊香牛肉	139
(三十二) 腊乳狗	141
(三十三) 高档卤味腊兔	141
(三十四) 腊兔肉	143
(三十五) 广州腊野兔	143
(三十六) 缠丝兔	144

第二节 西式腌腊肉制品配方与工艺

一、概述	145
(一) 工艺流程	145
(二) 操作要点	146
二、几种西式腌腊制品的加工	148
(一) 盐水火腿	148
(二) 肉糜方腿	150
(三) 切片三文治火腿	151
三、几种成形火腿的加工	153

（一）美国庄园火腿	153
（二）意大利火腿	156
（三）德国火腿	157
（四）伯路里火腿	158
（五）里脊火腿	159
（六）烤通脊火腿	159
（七）烘焙火腿	160
（八）切片和成形火腿	161
（九）复合火腿	162
（十）日本混合火腿	163
参考文献	165

第四章 熏肉制品配方与加工工艺

第一节 中式烟熏肉制品配方与加工工艺	167
一、猪肉类熏制品配方与工艺	167
（一）北京熏猪肉Ⅰ	167
（二）北京熏猪肉Ⅱ	168
（三）北京熏猪肉Ⅲ	169
（四）湖北恩施熏肉	169
（五）柴沟堡熏肉	171
（六）李连贵熏肉	172
（七）镇北熏猪蹄	173
（八）哈尔滨熏猪肘花	174
（九）萍乡熏腿	175
（十）锦州小火腿	178
（十一）金城火腿	179
（十二）北京熏猪头肉	180
（十三）安阳熏猪口条	180
（十四）上海熏猪肝（心、脾）	181
（十五）北京熏肥肠（猪肚）	182
（十六）苏州熏猪大肠（猪肚）Ⅰ	183
（十七）苏州熏猪大肠（猪肚）Ⅱ	184

(十八) 安阳熏猪肚	184
(十九) 安阳熏猪大肠	185
(二十) 熏套肠	186
(二十一) 天津熏猪肚	187
(二十二) 花大肚	188
(二十三) 锦州小肚	189
(二十四) 天津玫瑰肠	190
(二十五) 天津桂花肠	191
(二十六) 天津双喜肠	192
(二十七) 天津三鲜肠 I	193
(二十八) 天津三鲜肠 II	194
(二十九) 天津灌肠	196
(三十) 河北熏肠	196
(三十一) 内蒙熏肠	197
(三十二) 伊大利斯肠	198
(三十三) 吉林伊大连斯肠	199
(三十四) 黑龙江意大利斯肠	200
(三十五) 黑龙江格拉布斯肠	202
(三十六) 黑龙江沙列姆肠	203
(三十七) 辽宁胜利肠	204
(三十八) 辽宁格拉布斯肠	205
(三十九) 辽宁粉肠	206
(四十) 沈阳奥火尼去肠	207
(四十一) 沈阳黑道斯克肠	208
(四十二) 兰州半熏肠	209
(四十三) 兰州粉肠	211
(四十四) 北京蛋清肠	211
(四十五) 上海色拉米肠	212
(四十六) 玉果肠	214
(四十七) 黄羊肉粉肠	215
(四十八) 五花拐头肠	216
(四十九) 六味斋虾肠	217
(五十) 六味斋豌豆肠	218

二、其他肉制品熏制配方与工艺	219
(一) 北京熏牛肉	219
(二) 熏牛肉	220
(三) 天津熏牛舌	220
(四) 济南熏牛舌	221
(五) 熏牛舌	222
(六) 本溪熏牛百叶	222
(七) 天津熏牛羊杂碎	223
(八) 新疆特色熏马肉	224
(九) 北京熏鸡	226
(十) 义盛永熏鸡	226
(十一) 大城家常熏鸡	227
(十二) 太原六味斋熏鸡	228
(十三) 辽宁熏鸡	229
(十四) 锦州熏鸡	230
(十五) 沟帮子熏鸡 I	230
(十六) 沟帮子熏鸡 II	231
(十七) 百乐熏鸡	232
(十八) 卓资山熏鸡	233
(十九) 哈尔滨熏鸡 I	234
(二十) 哈尔滨熏鸡 II	235
(二十一) 安阳熏鸡	236
(二十二) 聊城熏鸡	237
(二十三) 右玉熏鸡	238
(二十四) 烟熏嫩鸡	239
(二十五) 尤溪卜鸭	239
(二十六) 江北熊鸭子	240
(二十七) 樟茶鸭	241
(二十八) 成都耗子洞张鸭子	242
(二十九) 重庆王鸭子	243
(三十) 无为熏鸭	244
(三十一) 塘栖熏鸭	246
(三十二) 熏鹅	247

(三十三) 熏海蛇肉	248
(三十四) 熏鱼	249
(三十五) 熏淡水鱼	250
(三十六) 天津三美肠	252
(三十七) 天津牛肉肠	253
(三十八) 熏马肠	254
(三十九) 带骨马肠	256
(四十) 天津驴肉肠	257
(四十一) 河北驴肉肠	258
第二节 西式烟熏制品配方与加工工艺	259
(一) 大培根、排培根、奶培根	259
(二) 生熏腿	261
(三) 去骨火腿	263
(四) 咸牛肉粒	264
(五) 色拉米肠	265
(六) 维也纳香肠	267
参考文献	268

第五章 熏腊肉制品质量管理

第一节 生产和流通过程的管理	270
一、原料管理	270
(一) 原料肉的检验	270
(二) 原料肉宰后的质量控制	271
二、工艺管理	272
(一) 工艺管理操作程序	272
(二) 熏腊肉制品加工程序的控制	274
三、设施管理	277
四、产品管理	279
五、流通管理	281
六、关键工序的监控	282
(一) HACCP 系统在肉制品生产中的应用	282
(二) 熏腊肉制品类关键限值的建立	284

(三) 熏腊肉制品类关键控制点监控程序	285
第二节 熏腊肉制品卫生检验	287
一、感官检验	287
(一) 肉制品的感官检验	287
(二) 熏腊肉制品的感官指标	288
二、理化检验	290
(一) 一般分析	290
(二) 快速测定方法	297
(三) 熏腊肉制品的理化指标	298
三、微生物检验	299
参考文献	300

第六章 熏腊肉制品加工机械设备

一、腌制设备	302
(一) 盐水注射机	302
(二) 灌肠机	302
(三) 滚揉机	304
(四) 简易腌制设备	305
(五) 搅拌混合机	306
(六) 真空搅拌机	306
二、烟熏设备	307
参考文献	310

1

第一章

熏腊肉制品加工的原辅料

第一节 原 料 肉

本节主要介绍原料肉的种类、基本要求以及原料肉的选择。

一、原料肉的种类

(1) 猪肉 根据储存方式不同,作为肉制品原料的猪肉分为冷冻猪肉、冷却猪肉两种。常用的有腿肉、肩肉、腹肉、背膘及猪头肉修割下来的各部碎肉,但心、肝、肚一般用得少。根据肥瘦比例不同,猪碎肉分为1:9碎肉、2:8碎肉、3:7碎肉、4:6碎肉。根据用途不同,猪皮分为精加工猪皮、原料猪皮。

(2) 牛肉和犊肉 牛肉同猪肉一样,自古以来就是加工香肠等肉制品的基本原料。正常的牛肉呈红褐色,组织硬而有弹性。营养状况良好的牛,肉组织间夹杂着白色的脂肪,形成所谓“大理石状”,有特殊的风味,其成分大约为:水分73%,蛋白质20%,脂肪3%~10%。鉴定牛肉时根据风味、外观、脂肪等即可以大致评定。牛肉一般分为四分体、九分体、十四分体、十八分体四类。在牛肉制品加工过程中常采用十四分体和十八分体分割肉。

(3) 羊肉 羊肉特别是公羊肉腥味重,色深,硬度介乎猪肉、牛肉之间,黏合力强,脂肪的熔化范围低而且比牛脂还硬。

二、原料肉的基本要求

(一) 原料肉的总体要求

原料肉的选择主要从以下几方面判定。

(1) 肉的颜色 肌肉的颜色是重要的食品品质之一。事实上，肉的颜色本身对肉的营养价值和风味并无大的影响。颜色的重要意义在于它是肌肉的生理学、生物化学和微生物学变化的外部表现，因此它可以通过感官给消费者以好或坏的影响。

(2) 肉的风味 肉的味质又称为肉的风味，指的是生鲜肉的气味和加热后肉制品的香气和滋味。它是肉中固有成分经过复杂的生物化学变化，产生各种有机化合物所致。其特点是成分复杂多样，含量甚微，用一般方法很难测定，除少数成分外，多数无营养价值，不稳定，加热易被破坏和挥发。呈味物质的呈味性能与其分子结构有关。呈味物质均有各种发香基团，如羟基（—OH）、羧基（—COOH）、醛基（—CHO）。这些肉的味质是通过人高度灵敏的嗅觉器官和味觉器官而反映出来的。

(3) 肉的保水性 肉的保水性也叫系水力或系水性，是指当肌肉受外力作用，如在加压、切碎、加热、冷冻、解冻、腌制等加工或储藏条件下保持其原有水分与添加水分的能力。它对肉的品质有很大的影响，是肉质评定时的重要指标之一。系水力的高低可直接影响到肉的风味、颜色、质地、嫩度、凝结性等。

(4) 肉的嫩度 肉的嫩度是消费者最重视的食用品质之一，它决定了肉在食用时口感的老嫩，是反映肉质地的指标。

(二) 各种原料肉的基本要求

1. 常用原料肉的基本要求

(1) 猪肉 猪肉作为肉制品加工中的主要原料，应该符合：肌肉淡红色，有光泽，纹理细腻、肉质柔软有弹性；脂肪呈乳白色或粉白色；外表及切面微湿润，不黏手；具有该种原料特有的正常气味，无腐败气味或其他异味；无杂质污染，无病变组织、软骨、淤血块、淋巴结及浮毛等杂质。一般以猪龄 8~10 个月的阉猪为好，公猪臭，肉质粗硬、结缔组织多的原料肉不宜