



农副产品特色加工丛书

畜禽产品 特色加工

主编 陈梦林

编著 杨秋莲 韦柳红 韦永梅

NONGFUCHANPIN TESE

JIAGONG CONGSHU

CHUQIN CHANPIN TESE

JIAGONG



GUANGXI KEXUEJISHU CHUBANSHE

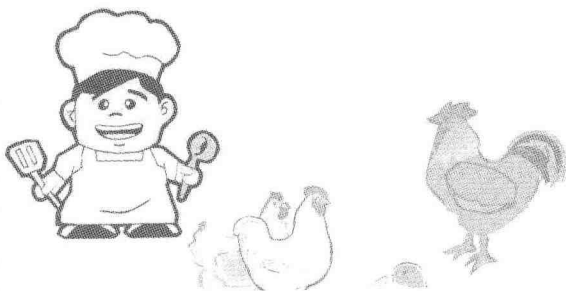
广西科学技术出版社

农副产品特色加工丛书

畜禽产品特色加工

主编 陈梦林

编著 杨秋莲 韦柳红 韦永梅



广西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

畜禽产品特色加工/ 陈梦林主编. --南宁:广西科学技术出版社, 2004. 6

(农副产品特色加工丛书)

ISBN 7-80666-447-5

I. 畜... II. 陈... III. ①畜产品—食品加工②家禽—食品加工 IV. TS251

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 014400 号

农副产品特色加工丛书

畜禽产品特色加工

陈梦林 主编

*

广西科学技术出版社出版

(南宁市东葛路 66 号 邮政编码 530022)

广西新华书店发行

广西地质印刷厂印刷

(南宁市建政东路 88 号 邮政编码 530023)

*

开本 787mm×1092mm 1/36 印张 $5\frac{24}{36}$ 插页 4 字数 123 000

2004 年 6 月第 1 版 2004 年 6 月第 1 次印刷

印数: 1—5 000 册

ISBN 7-80666-447-5

S · 74

定价: 12.60 元

本书如有倒装缺页, 请与承印厂调换

作者简介

陈梦林 毕业于原广西农学院,高级兽医师,原南宁地区科协副主席、中国科普作家协会会员、广西科普作家协会理事、出国援外专家、全国农村科普先进工作者。写作出版科普书籍 30 部。通讯地址:广西南宁市衡阳路衡秀里 11 号 2 单元 604 室。邮编:530001。联系电话:0771-3120072。

杨秋莲 毕业于原广西农学院,畜牧兽医师,现在广西少数民族科普工作队工作。写作出版科普书籍 5 部。通讯地址:广西南宁市古城路 31 号。广西少数民族科普工作队。邮编:530022。

韦柳红 大专学历,畜牧兽医师,现任广西崇左市畜牧兽医站副站长。写作出版科普专著 1 部。

韦永梅 畜牧兽医师,原南宁地区科技咨询中心主任。写作出版科普书籍 11 部。

前

言

近年来,许多农产品“烂市”,农产品深加工已经成为制约农村经济发展的“瓶颈”。不扩大“瓶颈”,农村经济就不可能持续发展。为此,我们组织一批长期从事农村基层工作的科技专家和科普作家共同编写了这套丛书,以解决农村经济发展的“瓶颈”问题。

当前,农产品深加工的切入点、加工产品的市场不仅关系到诸多“烂市”农产品的出路,也直接影响到从事农副产品加工生产者的增收。为防止同类粗劣的深加工产品再次充斥市场,造成农产品“二次烂市”,本丛书编写者把特色加工作为切入点,用市场定位的方法,对传统的产品加工技术与品种进行筛选和创新,用简易方法生产出绿色营养食品、保健食品、美容抗衰老食

品、儿童营养系列食品、旅游观光方便食品和纪念品，并在传统的加工技术、配方上进行创新，加大农副产品开发的创新力度与附加值。在产品的加工设计上，要求有超前意识，能与时俱进，符合消费潮流，产品定位具有广阔的市场空间，市场销售周期较长，能卖到较好的价钱，从根本上避免了农副产品加工以后可能出现的“二次烂市”现象。

本丛书的另一个特点是产品定位既可以小本经营、家庭作坊小生产，也可以进行工厂化大生产。侧重点是家庭作坊小生产，为农村剩余劳动力就地转产和城镇下岗职工再就业服务，为他们提供二次创业的机会和技能。

本丛书在对农副产品深加工品种、种类的选编过程中，注意到农副产品深加工由家庭作坊小生产发展到工厂化大生产，原来要经历一个漫长的过程，但随着科学技术的发展，这个过程现在已经大大缩短。一些小商品在市场竞争中已显示出自己的优势和特色，迅速拓展了市场空间，由家庭作坊联合起来向产业化发展。我国浙江省、山东省的一些出口果蔬生产基地就属于这种类型。这是现阶段我国农副产品深加工的主流和方向。

家庭作坊小生产是农副产品深加工的初级阶段，这一阶段生产多数是凭经验，特别是地方小吃类及食品烹调类，用料的随意性较大，没有固定的配方和生产标准。随着生产的发展，一些“小吃”变成“名吃”，家庭作坊小生产已供不应求，开始过渡到工厂化大生产。采用工厂化大生产，用料有了严格的配方，并实行标准

化生产(如天津“狗不理”包子、北京烤鸭、金华火腿等)。在编写过程中,我们既注意对传统的地方特色加工工艺进行收集整理,使家庭作坊小生产能继承并发扬光大,更注意收集农副产品深加工产业发展的新科技、新品种、新趋势,为农业产业链的延伸,为小生产扩大到大生产,推动农村工业化的发展提供新信息、新技术和新工艺。

本丛书的编写注意科学性、通俗性和实用性,力求使具有初中文化的劳动者能读懂、会用。本丛书不仅适合农村小商品生产经营者、城镇下岗职工、乡镇企业的干部职工阅读,也可作为农业院校、专业技校、职业中学师生的参考书和培训教材。

本丛书在编写过程中,参阅了一些同类著作,并引用其中部分生产配方和加工工艺,在此谨向有关作者表示感谢。由于编著者水平有限,加上编写时间仓促,书中错漏在所难免,敬请广大读者和行家批评指正。

《农副产品特色加工丛书》编写组

目 录

家禽肉、蛋加工技术

香菇烤鸡加工法	 (2)	 (15)
道口烧鸡加工法	 (3)	利用淘汰蛋鸡制作酱鸡
熏鸡加工法	 (5)	 (16)
德州扒鸡加工法	 (6)	两种风鸡加工法
常熟叫花鸡加工法	... (7)	风味快餐鸡制作法
醉鸡加工法	 (8)	成都元宝鸡加工法
盐焗鸡加工法	 (9)	珍珠鸭加工法
纸包鸡加工法	 (10)	南京板鸭加工法
杭州油淋鸡加工法	... (11)	美香味板鸭加工法
香酥油鸡加工法	 (12)	宁波腊鸭加工法
香酥鸡腿加工法	 (13)	广西腊鸭加工法
腊鸡加工法	 (14)	白市驿板鸭加工法
长沙南风鸡(鸭)加工法		南京琵琶鸭加工法
		... (28)

无为熏鸭加工法	(30)	鹅肉香肠加工法	(58)
北京烤鸭加工法	(31)	精制鹅肠加工法	(61)
广东烧鸭加工法	(34)	脆嫩鹅肫干片加工法	(62)
南京盐水鸭加工法 ...	(35)	精制去骨鹅掌加工法	(63)
酱鸭加工法	(36)	松脆鹅肉松加工法 ...	(64)
新型糖醋肉鸭加工法	(37)	鹅肥肝的摘取方法 ...	(66)
甜皮卤鸭加工法	(38)	无铅皮蛋快速加工法	(67)
南京鸭肫干加工法 ...	(40)	松花皮蛋快速制作法	(68)
板鹅加工法	(41)	皮蛋粉的制作及使用	(71)
广东烤鹅加工法	(42)	几种咸蛋加工法	(72)
挂烤肥嫩仔鹅加工法	(43)	几种五香蛋加工法 ...	(75)
南京烤鹅加工法	(44)	香酥蛋松加工法	(76)
糟鹅加工法	(46)	臭蛋加工法	(77)
香酥鹅加工法	(47)	烤蛋加工法	(78)
奇香脆鹅加工法	(48)	几种糟蛋加工法	(78)
嫩脆卤鹅加工法	(49)	醋蛋的配制与饮用 ...	(81)
酱鹅加工法	(51)	几种药物营养保健蛋的	(82)
扒鹅加工法	(53)	生产与食用	(82)
中式鹅肉火腿加工法	(54)		
鹅肉脯加工法	(56)		
鹅肉干加工法	(57)		

家畜肉、奶加工技术

几种腊肉加工法	(85)	特色腊味制品加工法	
---------------	------	-----------------	--

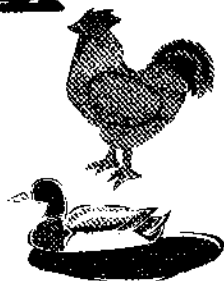
..... (87)	五林牛肉巴(干)加工法	 (124)
香肠加工法 (90)	五香牛肉干加工法 ... (125)	
六味斋香肠加工法 ... (92)	五香牛卤肉加工法 ... (126)	
香肠土法保鲜 (92)	清真酱牛肉加工法 ... (127)	
金华火腿加工法 (94)	牛肉松加工法 (128)	
哈尔滨红肠加工法 ... (99)	广州腊牛肉加工法 ... (129)	
香肚加工法 (101)	牛肉脯加工法 (130)	
优质咸肉加工法 (103)	鲜嫩牛肉火腿加工法	 (131)
腌肉加工法 (104)	羊肉火锅创新配制与生	
瑶家酸肉加工法 (105)	产 (133)	
五香酱肉加工法 (105)	羊肉松加工法 (136)	
靖江肉脯加工法 (106)	北京酱羊肉加工法 ... (137)	
肴蹄加工法 (107)	烧羊肉加工法 (138)	
捆蹄加工法 (108)	油炸羊蹄加工法 (139)	
猪肉松加工法 (110)	牛奶初加工处理 (139)	
肝松加工法 (111)	鲜牛奶加工法 (141)	
小红肠加工法 (113)	牛初乳制品加工法 ... (143)	
超薄肉燕皮加工法 ... (114)	双歧酸奶加工法 (145)	
烤乳猪加工法 (116)	酸凝奶加工法 (147)	
烤香猪加工法 (117)	家庭制作牛奶冰淇淋	 (149)
烤叉烧加工法 (117)	奶糖加工法 (149)	
上海烤肉加工法 (118)	巧克力奶加工法 (151)	
猪蹄筋加工法 (119)	牛奶粉简易加工法 ... (151)	
猪骨保健食品制作技术		
..... (121)		
猪蹄壳掌肉加工法 ... (122)		
牛肉干制作新工艺 ... (122)		

畜禽副产品加工技术

牛皮初加工与贮存 … (154)	废毛发生产胱氨酸 … (180)
山羊板皮加工法 …… (156)	鹅活体药物脱羽方法
猪皮初加工法 …… (157)	…………… (181)
羊皮剥晒与熟制技术	鹅、鸭羽绒加工与综合
…………… (159)	利用…………… (183)
羊(猪)肠衣加工法	羽毛粉加工法 …… (185)
…………… (163)	羽毛液加工法 …… (186)
猪皮生产明胶法 …… (166)	蛋壳的加工与利用 … (186)
猪血生产蛋白胨技术	蛋壳粉加工法 …… (187)
…………… (168)	鸡蛋壳制药技术 …… (189)
软骨素生产新工艺 … (169)	鸡毛帚加工法 …… (190)
猪鬃加工法 …… (171)	鸡粪配制牛饲料方法
血粉加工法 …… (173)	…………… (190)
猪油的加工利用 …… (176)	马鬃和马尾毛的剪收
畜骨综合加工利用 … (177)	方法…………… (192)
家庭杂骨加工法 …… (180)	

家
禽
肉、
蛋

加
工
技
术





※ 香菇烤鸡加工法 ※

【加工白条鸡】

1. 选择体重为 1.5~2 千克、约 2 月龄的健康肉鸡。

2. 采用切断“三管”放血法放血，用 60~65℃ 热水浸烫 2 分钟后褪毛。

3. 从颈部切口处的皮下向鸡体打气，至全身膨胀。在鸡下腹部肛门前切 5~6 厘米的纵向口子，取出全部内脏，洗干净内腔，在水中浸泡半小时，洗干净后用刀从体腔内向外扎一下（以便于鸡腌得均匀），但不要扎破皮，沥干水分，切去鸡爪待用。

【制卤】

八角、肉桂、生姜各 50 克，草果 35 克，小茴香 45 克，砂仁、花椒各 20 克，丁香 5 克，香叶 3 克，白芷 25 克，山柰、香菇、陈皮各 15 克，桂皮 40 克，豆蔻、紫蔻、生姜各 30 克。共计 17 种调料用纱布包扎好放入锅内，将 25 千克清水倒入锅内，加入 4 千克盐煮沸，再加入 10 克味精，倒入浸泡缸中冷却。

【浸卤腌制】

先在加工好的白条鸡体腔内灌满卤，然后叠放于浸泡缸内，上面压重物。夏季腌 2~3 小时，春、秋季腌 6 小时，冬季腌 12 小时。

【填料】

腌制好的鸡膛内装葱 1 根、姜 2 片、香菇 1 块、料粉（将上述调料用水煮后再晒干磨成粉，再加入 10 克





味精混匀而成)少许,之后用竹签缝合腹下切口。

【上色】

饴糖 60%、水 40%,拌和搅匀成糖液后倒入锅中加热,煮沸后均匀淋烫鸡皮一遍,然后拿出晾干。

【烤制】

烤炉温度升至 230℃ 时放入鸡烤制。烤制过程要不断翻动,使鸡烤匀,1 小时后关闭烤炉,出炉即成。

【特点】

成品鸡油亮金黄、香气诱人、皮脆肉嫩,风味胜过其他烤鸡、炸鸡。

※ 道口烧鸡加工法 ※

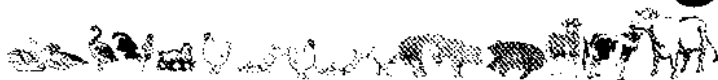
道口烧鸡是由河南省滑县道口镇“义兴张”创始的,历史悠久,风味独特,驰名中外。

【宰杀】

选用生长 2 年以内、重量在 1~1.5 千克的嫩鸡或肥母鸡。将鸡杀死、放尽血,趁鸡尚温时放到 60℃ 热水中浸烫,褪毛。随后用凉水冲洗鸡身,切去鸡爪,除去食管、气管,掏出五脏,割下肛门,用清水冲净腹内余血和污物。

【撑鸡】

将白条鸡放在案板上,腹部朝上,左手稳住鸡身,右手用利刀在肋骨和椎骨连接处切断。用一段高粱秆或竹签撑入腹内,在腹脯夹处割一小口,将两腿交叉插在小口内,两翅交叉插在鸡口腔内,使其成为两头尖的半圆形,随后挂在绳子上晾干表皮的水分。





【过油】

将晾好的白条鸡全身涂匀蜂蜜水(水 60%、蜂蜜 40%)。将鸡油(花生油或清油均可)加热至 150~160℃,将鸡放入油内翻炸半分钟,使其呈柿红色即可捞出。

【配料】

每 50 千克白条鸡需八角 150 克,小茴香、草果、肉蔻、丁香各 25 克,砂仁、辛夷、陈皮各 10 克,山柰、生姜各 35 克,白芷 40 克,桂皮 100 克,花椒 50 克。

【煮制】

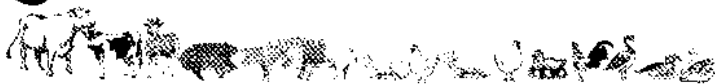
把炸好的鸡平摆在锅内,对入陈汤,化好适量盐水,加入配料。用竹箴压住鸡身,使陈汤浸过最上层鸡身的一半。先用猛火将汤烧开,放入 12~18 克火硝,使鸡色泽鲜艳、表里如一。陈汤烧开后,再用文火焖煮 3~5 小时,捞出。

【出锅】

因煮制后鸡身易烂,为使鸡外形完整、不破不碎,应用筷子、漏勺轻捞起置于盘内,冷后涂以麻油即为成品。选择在通风干燥、洁净处笼罩存放。商店大量存放宜用大瓷盘盛鸡,以防压烂变形。夏季降温处理可保存 2~3 天,春季可保存 7 天,冬季保存时间可更长些。

【特点】

鸡身呈红色、微黄,皮色鲜艳,五香酥软,熟烂适中。食用时不需用刀切,不需加热和添作料,宜于携带旅行食用。





★ 熏鸡加工法 ★

【宰杀整理】

选择健康无病的活鸡，宰杀放血，褪毛以后的鸡用酒精灯烧去小毛，从腹下开膛取出内脏，用清水浸泡 1~2 小时，使血污渗出，待鸡体内发白后取出，用棍打断鸡腿，用剪刀将膛内胸骨两侧的软骨剪断，然后把鸡腿盘入腹腔，把头压在左翅下。这样在煮熟后，鸡体肌肉丰满，配料的香味也容易进膛。

【配料】

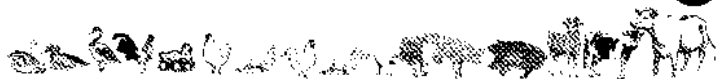
每 400 只鸡（约 300 千克）用砂仁、肉蔻各 50 克，丁香、肉桂、山柰、白芷、陈皮、桂皮、花椒、八角各 150 克，姜 250 克，盐 10 千克。先将配料用煮沸老汤浸泡约 1 小时，然后过滤。

【煮制】

将滤液倒入锅中，将鸡放入锅内进行烧煮，汤水以浸没鸡体为宜。要掌握适当的火候，如火小，肉不酥；如火大，皮易裂开，整鸡易走形。烧煮时间依鸡的老嫩程度而定，嫩鸡约 1 小时，老鸡约 2 小时。煮熟后进行熏烤。熏烤之前先在煮熟的鸡体上涂抹一层麻油，并趁热抹以白糖，然后用烟火熏烤 10~15 分钟，当鸡皮呈红黄色时为适度。最后再给鸡涂抹一层麻油，这样不仅可以使香味渗入肉内，同时也利于久存。

【特点】

熏鸡味道鲜美、醇香可口。





★ 德州扒鸡加工法 ★

扒鸡是用扒火慢焖至熟烂，故而得名。其颜色金黄，皮略微红色，肉质粉白色，油而不腻，五香脱骨，质嫩味美，风味独特，是佐餐下酒佳肴。我国各地均有生产，以山东省德州市的扒鸡最负盛名，距今已有 70 多年的历史。

【宰杀处理】

选用当年的体重为 1~1.5 千克的新鸡为好，从颈部宰杀放血，浸烫煺毛，取净内脏以后，用清水冲洗干净。将两腿交叉盘至腹下开口，双翅向前由颈部刀口处伸进，在喙内交叉盘出，晾干水。

【烹炸】

鸡晾透后，将鸡盘好，涂抹用白糖和蜂蜜熬制的糖液，小鸡应涂厚些，然后放入烧沸的菜油锅中烹炸 1~2 分钟，待鸡体金黄透红时即可。

【配料】

以 200 只鸡(约 150 千克)计，需用花椒 50 克，八角 100 克，陈皮 50 克，草蔻 50 克，桂皮 125 克，桂条 125 克，山柰 75 克，白芷 125 克，丁香 25 克，肉蔻 25 克，砂仁 10 克，小茴香 50 克。

【煮制】

把花椒和压碎的砂仁装入布袋，随同其他配料一起放入锅中，把炸好的鸡依次放入锅内摆好，然后往锅内放入一半老汤和一半新汤，以淹过鸡体为度，上面覆压铁算子和石块。先用旺火煮沸，幼鸡煮 1 小时，老鸡

