

农副产品摇钱树丛书

# 肉蛋奶增值加工 200问



郭武备 主编

内蒙古科学技术出版社

农副产品摇钱树丛书  
*nongfuchanpin yaoqianshucongshu*

# 肉蛋奶增值加工 200问

郭武备 主编

内蒙古科学技术出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

肉蛋奶增值加工/郭武备主编. —赤峰:内蒙古科学技术出版社, 2001. 12

(农副产品摇钱树丛书)

ISBN 7-5380-0950-7

I. 肉… II. 郭… III. ①肉制品—食品加工—问答②蛋制品—食品加工—问答③乳制品—食品加工—问答 IV. TS205-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 087571 号

出版发行/内蒙古科学技术出版社

地 址/赤峰市红山区哈达街南一段 4 号

电 话/(0476)8224848 8231924

邮 编/024000

经 销/全国各地新华书店

责任编辑/贾月珍

封面设计/汪景林

印 刷/大板金源民族印刷厂

开 本/787×1092 1/32

印 张/10.625

字 数/170 千

印 数/1—4000 册

版 次/2001 年 12 月第 1 版

印 次/2001 年 12 月第 1 次印刷

定 价/11.80 元

## 丛书编委会

主 任	马国勤		
副主任	戴留军		
主 编	郭武备		
副主任	赵五富		
编 委	祝美云	韩明武	王茜萍
	杜书磊	周小红	刘文艳
	宋庆国	李鹏翔	路 翠
	张英军	潘风光	赵国喜

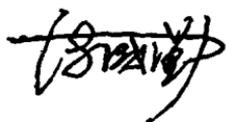
## 序

斗转星移，中国已成功加入世贸组织。这是机遇，亦是挑战，尤其是对我国的传统农业将会带来不小的冲击。

近年来，我国主要农产品生产成本上升，比较效益下降，农民收入增长缓慢。其主因是：“原”字号产品多，深加工、精加工不够。因此形成三种局面：一是没有按标准化加工，没有与国际市场通用的规格标准接轨，难以打入国际市场；二是不能满足消费者生活升档的需要，农贸市场低价粗品不如超市高价精品抢手；三是多数农户不能适应市场经济的发展，只会生产，不会经营、不善经营，没有形成经营主体，结果只得了“甘蔗梢”，“黄金段”却被丢弃，造成付出多，收入少。

《农副产品摇钱树丛书》全方位、多角度，深入浅出地介绍了农副产品增值加工的方法和技巧，具有很强的针对性、实用性和操作性。她的问世，适应中国“入世”后与国际市场对接的迫切需求；满足消费者提

高生活质量的强烈愿望；顺应农业结构调整的趋势；形成完整的产业化链条，实现农业增效、农民增收的目的，同时也给农产品加工企业提供了可靠的参考和明确的出路。相信此书会深受广大农民朋友及相关人士的欢迎，让广大读者通过实践，创造出新的财富。

A handwritten signature in black ink, appearing to read '马国勤' (Ma Guoqin), written in a cursive style.

(马国勤先生为河南省中牟县人民政府副县长)

## 前 言

我们在农村做调研时经常遇到这样一个问题：“如何使廉价的农产品大幅度增值？”的确，这是个值得深思的问题，也是农民当前迫切需要解决的问题。

众所周知，现在农产品的价格偏低，再减去农药、化肥、种子、水电费等生产成本，基本不赚钱。如果，将小麦加工成面包，大蒜加工成蒜片，花生米加工成花生晶，大豆加工成腐竹，每千克原品就会分别增值2~4倍。农产品的增值加工是增加农民收入的重要途径，道理就在这里。

目前，有一部分农民已经瞄准了这条路子，但由于原料、技术、销路等问题，尚没有大规模地发展起来。为了替广大农民朋友分忧解愁，我们特推出《农副产品摇钱树丛书》。

这套丛书以新技术、新成果为主线，以产品增值、农民增收为目的，通俗易懂地介绍短、平、快的增值加工项目。为便于阅读，本丛书分为4个分册，每个分册介绍200项实用技术，衷心祝愿农民朋友们能靠这些技术，用自己的双手和智慧，使低廉的农产品变为

宝,使废弃的农副产品变成黄金。

最后给您提个醒:当您生产加工之前,一定要了解市场行情,要到有关部门办理必要的批准手续;在生产过程中,一定要遵守国家的食品卫生法及其相关的法律法规,严格执行国家的有关行业标准,成品生产出来后,要进行商品检验,不可让假冒伪劣商品从这里上市。

编者

# 目 录

## 第一章 肉蛋奶增值加工常识

1. 加工肉蛋奶需要用哪些香料? ..... (1)
2. 加工肉蛋奶需要哪些调味料? ..... (5)
3. 加工肉蛋奶对使用食品添加剂有哪些要求?  
..... (6)
4. 加工肉蛋奶常用哪些食品添加剂? ..... (7)

## 第二章 猪肉增值加工

5. 怎样加工广东叉烧? ..... (11)
6. 怎样加工镇江肴肉? ..... (12)
7. 怎样加工河南猪肉松? ..... (14)
8. 怎样加工猪火腿? ..... (15)
9. 怎样加工金华火腿? ..... (16)
10. 怎样加工四川腊肉? ..... (19)
11. 怎样加工咸腊肉? ..... (20)
12. 怎样加工香味腊肉? ..... (21)
13. 怎样加工咸肉? ..... (23)
14. 怎样加工猪肉香肠? ..... (25)
15. 怎样加工广东香肠? ..... (26)
16. 怎样加工如皋香肠? ..... (29)

17. 怎样加工太原香肠? ..... (30)
18. 怎样加工猪肝香肠? ..... (31)
19. 怎样加工精制武汉腊肠? ..... (32)
20. 怎样加工西式灌肠? ..... (34)
21. 怎样加工荤干张? ..... (36)
22. 怎样加工卤猪头仿火腿? ..... (37)
23. 怎样加工上海猪头方腿? ..... (39)
24. 怎样加工原汁猪肉罐头? ..... (41)
25. 怎样加工红烧扣肉罐头? ..... (44)
26. 怎样用猪皮生产人造海蜇? ..... (46)
27. 怎样加工超薄肉燕皮? ..... (47)
28. 怎样制作上海烤肉? ..... (48)
29. 怎样加工猪肉脯? ..... (49)
30. 怎样加工酱猪肉? ..... (50)
31. 怎样加工烤乳猪? ..... (51)
32. 怎样干制猪肠衣? ..... (52)
33. 怎样加工出口猪蹄筋? ..... (55)
34. 怎样加工油炸猪皮? ..... (56)

### 第三章 牛、羊肉增值加工

35. 怎样加工云南牛干巴? ..... (59)
36. 怎样加工牛肉香肠? ..... (61)
37. 怎样加工红烧牛肉罐头? ..... (62)
38. 怎样加工咸牛肉罐头? ..... (63)
39. 怎样制作鲜嫩牛肉火腿? ..... (64)

- 40. 怎样加工多味牛肉干? ..... (66)
- 41. 怎样生产麻辣牛肉干? ..... (67)
- 42. 怎样加工特色羊肉? ..... (69)
- 43. 怎样加工烤羊腿? ..... (70)
- 44. 怎样加工香酥羊腿? ..... (72)
- 45. 怎样加工腊羊肉? ..... (73)
- 46. 怎样加工月盛斋烧羊肉? ..... (74)

#### **第四章 兔、狗、驴肉增值加工**

- 47. 怎样加工五香兔肉? ..... (77)
- 48. 怎样加工兔肉干? ..... (78)
- 49. 怎样加工五味腊兔? ..... (78)
- 50. 怎样加工红雪兔? ..... (79)
- 51. 怎样加工缠丝兔? ..... (80)
- 52. 怎样加工银丝兔? ..... (83)
- 53. 怎样加工兔肉松? ..... (84)
- 54. 怎样加工兔肉罐头? ..... (85)
- 55. 怎样加工冻兔肉? ..... (86)
- 56. 怎样加工兔肉腊肠? ..... (88)
- 57. 怎样加工兔胆? ..... (88)
- 58. 怎样加工红烧狗肉? ..... (89)
- 59. 怎样加工狗肉脯? ..... (91)
- 60. 怎样加工狗肉干? ..... (92)
- 61. 怎样加工狗肉罐头? ..... (93)
- 62. 怎样加工狗肉香肠? ..... (94)

- 63. 怎样加工五香狗肉? ..... (94)
- 64. 怎样加工香酥狗腿? ..... (96)
- 65. 怎样加工烤乳狗? ..... (97)
- 66. 怎样加工烤驴肉? ..... (98)

## 第五章 禽肉增值加工

- 67. 怎样加工叫化鸡? ..... (100)
- 68. 怎样加工醉鸡? ..... (102)
- 69. 怎样加工熏鸡? ..... (103)
- 70. 怎样加工侉子烧鸡? ..... (104)
- 71. 怎样加工马豫兴桶子鸡? ..... (106)
- 72. 怎样加工风鸡? ..... (107)
- 73. 怎样加工扒鸡? ..... (108)
- 74. 怎样加工成都元宝鸡? ..... (109)
- 75. 怎样加工琵琶腊鸡? ..... (110)
- 76. 怎样加工德州五香扒鸡? ..... (113)
- 77. 怎样加工五香脱骨扒鸡? ..... (116)
- 78. 怎样加工符离集烧鸡? ..... (117)
- 79. 怎样加工道口烧鸡? ..... (119)
- 80. 怎样加工香菇烤鸡? ..... (121)
- 81. 怎样加工五香卤鸭? ..... (122)
- 82. 怎样加工成都王胖鸭? ..... (123)
- 83. 怎样加工美香味板鸭? ..... (124)
- 84. 怎样加工北京烤鸭? ..... (126)
- 85. 怎样加工靖西腊鸭? ..... (129)

86. 怎样加工板鸭? ..... (132)
87. 怎样加工四川板鸭? ..... (134)
88. 怎样加工南安板鸭? ..... (134)
89. 怎样加工南京板鸭? ..... (136)
90. 怎样加工江西板鸭? ..... (137)
91. 怎样制作鸭肉香肠? ..... (138)
92. 怎样加工南京盐水鸭? ..... (141)
93. 怎样加工酱鸭? ..... (143)
94. 怎样加工酱鹅? ..... (145)
95. 怎样加工广东烧鹅? ..... (147)
96. 怎样加工挂炉烤鹅? ..... (148)
97. 怎样加工盐水鹅? ..... (149)
98. 怎样加工重庆熏鹅? ..... (150)
99. 怎样加工乐清熏鹅? ..... (151)
100. 怎样加工扒鹅? ..... (152)
101. 怎样加工西式鹅肉灌肠? ..... (153)
102. 怎样加工炸乳鸽? ..... (156)
103. 怎样加工鹤鹑肉干? ..... (157)
104. 怎样加工油炸鹤鹑? ..... (158)
105. 怎样加工脱骨扒鹑? ..... (159)

## 第六章 动物副产品增值加工

106. 怎样用驴皮加工阿胶? ..... (161)
107. 怎样用动物废皮生产明胶? ..... (163)
108. 怎样用土法熬鳔胶? ..... (165)

109. 怎样加工毛毡? ..... (166)
110. 怎样用动物心脏提取细丙? ..... (167)
111. 怎样对畜骨进行增值加工? ..... (169)
112. 怎样从畜骨中取油? ..... (171)
113. 怎样用猪血生产蛋白胨? ..... (172)
114. 怎样生产胰酶? ..... (174)
115. 怎样用猪肺提取肝素钠? ..... (175)
116. 怎样加工猪鬃? ..... (176)
117. 怎样进行毛皮加工? ..... (178)
118. 怎样用硝面鞣制兔皮? ..... (182)
119. 怎样剥制獭兔皮? ..... (185)
120. 怎样用铬鞣制绵羊皮? ..... (186)
121. 怎样用明矾简易熟制小兽皮? ..... (189)
122. 毛皮和毛皮制品如何染色? ..... (191)
123. 怎样制取生鹅皮? ..... (192)
124. 怎样收集禽毛? ..... (194)
125. 怎样对禽毛进行综合加工? ..... (196)
126. 怎样综合利用家禽羽毛? ..... (197)
127. 怎样加工羽毛羽绒? ..... (198)
128. 怎样用禽毛提取蛋白饲料? ..... (199)
129. 怎样用鸡毛制取可食蛋白薄膜? ... (202)
130. 怎样加工鸡毛掸? ..... (203)
131. 怎样用鸡蛋、鸡粪制杀虫剂? ..... (204)
132. 怎样用鸡粪制绿色生态有机肥? ... (205)

133. 如何加工利用鸽粪? ..... (206)

## **第七章 水产品增值加工**

134. 怎样加工冻鳊片? ..... (208)

135. 怎样加工鱼糜? ..... (209)

136. 怎样加工鱼松? ..... (212)

137. 怎样加工咸鱼? ..... (213)

138. 怎样加工熏鱼? ..... (214)

139. 怎样加工珍味烤鱼片? ..... (215)

140. 怎样制作鱼粉丝? ..... (216)

141. 怎样加工虾米? ..... (218)

142. 怎样冷冻熟制小龙虾? ..... (220)

143. 怎样加工乌龟精粉? ..... (222)

144. 怎样加工鳖汁狗肉? ..... (224)

145. 怎样加工保健甲鱼粉? ..... (226)

146. 怎样加工醉蟹? ..... (227)

147. 怎样加工半干鱿鱼片? ..... (229)

148. 怎样用鱼下脚料制取鱼粉饲料? ... (230)

149. 怎样生产香酥牛蛙软罐头? ..... (231)

150. 如何将美蛙进行软包装? ..... (234)

## **第八章 蛋类增值加工**

151. 怎样加工益阳松花皮蛋? ..... (236)

152. 怎样加工沙湖咸蛋? ..... (237)

153. 怎样加工硬心皮蛋? ..... (238)

154. 怎样用草灰法加工咸蛋? ..... (241)

155. 怎样加工宜宾糟蛋? ..... (244)
156. 怎样加工平湖糟蛋? ..... (246)
157. 怎样快速腌制咸鸭蛋? ..... (246)
158. 怎样加工臭蛋? ..... (247)
159. 怎样用浸泡法加工皮蛋? ..... (248)
160. 怎样加工无铅松花蛋? ..... (249)
161. 怎样加工无铅无泥皮蛋? ..... (252)
162. 怎样用涂布法加工鸡蛋皮蛋? ..... (254)
163. 怎样加工冰蛋? ..... (254)
164. 怎样用咸蛋纸制作咸蛋? ..... (256)
165. 怎样加工蛋肠? ..... (257)
166. 怎样加工鸡蛋酸奶? ..... (259)
167. 怎样加工乳酸发酵鸡蛋饮料? ..... (261)
168. 怎样加工鸡蛋饮料? ..... (263)
169. 怎样加工雪花蛋清? ..... (265)
170. 怎样加工鹌鹑松花蛋? ..... (266)
171. 怎样加工鹌鹑皮蛋? ..... (269)
172. 怎样加工蛋卷? ..... (270)
173. 怎样快速加工蛋糕? ..... (271)
174. 怎样加工海绵蛋糕? ..... (272)
175. 怎样加工多式蛋糕? ..... (273)
176. 怎样利用鸡蛋清提取溶菌酶? ..... (276)
177. 怎样利用蛋清加工干蛋白? ..... (276)
178. 怎样利用次劣蛋白加工蛋白胨? ... (277)

179. 怎样利用蛋黄加工蛋黄粉? ..... (278)  
180. 怎样利用蛋黄提取卵磷脂? ..... (279)  
181. 怎样利用蛋壳膜提取溶菌酶? ..... (280)

## 第九章 奶蜜增值加工

182. 怎样加工消毒牛乳? ..... (281)  
183. 怎样加工冰淇淋? ..... (285)  
184. 怎样加工甜炼乳? ..... (287)  
185. 怎样加工淡炼乳? ..... (291)  
186. 怎样制作云南乳饼? ..... (294)  
187. 怎样生产酸奶? ..... (295)  
188. 怎样加工奶油? ..... (297)  
189. 怎样加工干酪? ..... (301)  
190. 怎样制备皱胃酶? ..... (306)  
191. 怎样加工干酪素? ..... (306)  
192. 怎样加工乳糖? ..... (309)  
193. 怎样加工麦乳精? ..... (311)  
194. 怎样加工奶豆腐? ..... (313)  
195. 怎样加工奶皮子? ..... (314)  
196. 怎样加工蜂蜜醋? ..... (315)  
197. 怎样加工蜂蜜饮料? ..... (316)  
198. 怎样加工蜂蜜糖衣坚果? ..... (318)  
199. 怎样对蜂蜜进行浓缩加工? ..... (318)  
200. 怎样加工蜜蜂虫蛹? ..... (320)