

# 新型肉制品

# 加工技术

XINXING  
ROUZHIPIN  
JIAGONG  
JISHU

许瑞 杜连启 主编

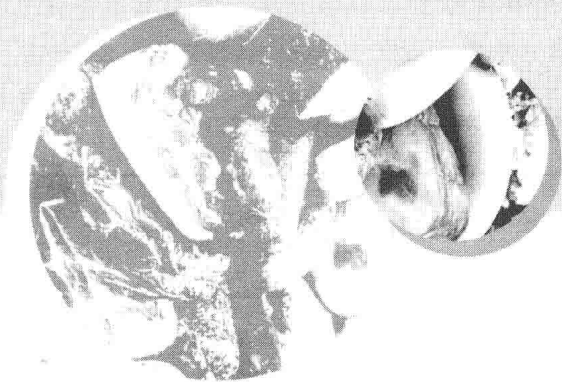


化学工业出版社

# 新型肉制品 加工技术

XINXING  
ROUZHIPIN  
JIAGONG  
JISHU

许瑞 杜连启 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书在简要介绍了各类畜禽产品基本知识的基础上,重点介绍了肠类制品、火腿制品、腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、干制品、油炸制品、罐藏制品和其他制品的加工工艺。本书力求以清晰的条理、通俗的语言来叙述畜禽产品加工的生产技术,做到重点突出,同时注重加工技术的先进性、实用性和可操作性,期望对提高科技人员的水平、进一步发展我国畜禽产品加工事业起到有益的作用。

本书适于从事肉制品加工企业的专业技术人员和管理人员、肉制品加工作坊及餐饮企业的从业人员使用,也适用于广大城乡家庭使用,同时也可供相关院校食品专业的师生阅读参考。

#### 图书在版编目 (CIP) 数据

新型肉制品加工技术/许瑞,杜连启主编. —北京:  
化学工业出版社, 2016. 8  
ISBN 978-7-122-27574-5

I. ①新… II. ①许…②杜… III. ①肉制品-食  
品加工 IV. ①TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 155198 号

---

责任编辑: 张彦

装帧设计: 韩飞

责任校对: 王素芹

---

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: 三河市延风印装有限公司

850mm×1168mm 1/32 印张 10 $\frac{1}{2}$  字数 294 千字

2016 年 9 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: 45.00 元

版权所有 违者必究

# 前言



我国猪肉加工已有 3000 多年的历史，远在游牧时代就有了肉干，随后是灌肠制品。相传腊肉始于唐朝，火腿始于宋末。在长期的生产实践中，人们积累了猪肉加工的丰富经验，创造了许多风味别致、独具一格、深受国内外人们喜爱的名特风味猪肉制品。清朝期间，猪肉制品加工种类更加丰富，《随园食单》一书中记载的肉制品加工有 50 多种，同时记录了腊肉、肉干、烧烤、酱汁类加工方法。民国时期，一些沿海发达城市引进了西方肉品加工技术，一些肉品加工厂开始使用绞肉机、烟熏炉等。此时我国开始出现了真正意义上的肉品加工业，但大部分还是以家庭加工和手工作坊为主，发展缓慢。新中国成立后逐步开始了肉品加工的研究，设计制造了许多肉品加工机械，并建成我国第一批肉联厂，肉品加工业开始发展。

我国猪肉深加工业规模不断扩大，2015 年我国前三位猪肉深加工企业年猪肉制品加工量合计 350 万吨，占全国猪肉加工量两成左右。但是我国深加工肉制品比重仍偏低，2014 年我国猪肉深加工率仅为 25%，相比之下发达国家深加工率已达 50% 以上，因此我国深加工猪肉制品的发展空间很大，可走持续发展之路，不断提升深加工效率和副产物利用程度。

同时，随着肉制品科学技术的不断发展，新的加工技术和产品不断得到推广和应用。本书是为了及时反映猪系列制品加工的最新技术和方法，适应开发和加工猪系列制品的需求而编写的。为了减少屠宰对环境的污染，提高生猪屠宰后副产品（血液、内脏、骨头、毛发等）综合利用程度，本书中还对猪屠宰后的副产品加工利用也有一定的介绍，借此希望对提高我国猪副产物综合利用程度具

有很好的借鉴和启发作用。

本书由许瑞、杜连启任主编，郭朔、赵希艳任副主编，参加编写工作的还有梁建兰、孟军、许高升、王宁。具体分工：第一章第一节，许高升、孟军，第二节，许瑞、杜连启，第三节，杜连启；第二章第一节，梁建兰、王宁；第三章第一节和第四章第一节，郭朔；第七章和第八章第一节，郭朔、赵希艳；其余章节由许瑞编写，全书由许瑞和杜连启统稿。

本书在编写过程中，参考了有关猪肉制品生产的专著及发表的相关杂志上的论文，在此对这些专著和论文的作者致以衷心的感谢。由于笔者水平有限，书中不足之处在所难免，敬请广大读者批评指正。

**编者**

**2016年7月**

# 目 录



## 第一章 肉制品加工基础知识简介 1

第一节 肉的基本组成和特性 .....	1
一、肉的概念 .....	1
二、肉的组织结构 .....	1
三、肉的化学组成 .....	4
第二节 肉的品质 .....	7
一、肉的颜色 .....	7
二、肉的风味 .....	8
三、肉的嫩度 .....	10
四、肉的保水性 .....	10
第三节 肉制品加工的辅料 .....	11
一、调味料 .....	11
二、香辛料 .....	12
三、食品添加剂 .....	18

## 第二章 肠类制品加工 22

第一节 肠类制品简介 .....	22
一、肠类制品的分类 .....	22
二、肠类制品加工的原理 .....	23
第二节 肠类制品加工技术 .....	26
一、猪血香肠 .....	26

二、湘南血灌肠 .....	27
三、涂抹型肝泥肠 .....	28
四、猪肝肠 .....	29
五、黑米香肠 .....	30
六、蛋清香肠 .....	31
七、糯玉米猪肉发酵香肠 .....	32
八、蒜味香肠 .....	33
九、微型香肚 .....	35
十、复合保健灌肠 .....	35
十一、流行色拉香肠 .....	37
十二、一种新型烟熏香肠 .....	38
十三、优质香肠制作 .....	39
十四、香肚 .....	40
十五、腮肉香肠 .....	41
十六、蛋白香肠 .....	42
十七、猪肥膘香肠 .....	43
十八、无硝香肠 .....	44
十九、火腿肠新工艺 .....	45
二十、依达连斯香肠 .....	46
二十一、里道斯香肠 .....	47
二十二、玛斯果斯克香肠 .....	48
二十三、乌克兰香肠 .....	49
二十四、复合动植物营养鱼猪肉灌肠 .....	50
二十五、复合动植物营养鸡猪肉灌肠 .....	51
二十六、新型常温保存香肠 .....	52
二十七、儿童风味香肠 .....	53
二十八、藏猪肉红肠 .....	55
二十九、湖南风味小肠 .....	56
三十、豪猪肉香肠 .....	57
三十一、果仁风味香肠 .....	59

三十二、三鲜肠 .....	59
三十三、畜禽皮火腿肠 .....	60
三十四、清火排毒香肠 .....	62
三十五、新型萨拉米香肠 .....	63
三十六、台式香肠 .....	64
三十七、内黄灌肠 .....	65
三十八、蛇肉果脯香肠 .....	67
三十九、胎盘保健香肠 .....	68
四十、天津桂花肠 .....	69
四十一、上海皮埃华斯肠 .....	70
四十二、黑龙江伊大利斯肠 .....	71
四十三、法兰克福香肠 .....	72
四十四、辽宁里道斯肠 .....	74

### 第三章 火腿制品 76

第一节 火腿制品的简介 .....	76
一、火腿制品的分类 .....	76
二、火腿制品加工原理 .....	77
第二节 火腿制品加工技术 .....	78
一、猪耳西式火腿 .....	78
二、低盐干腌火腿 .....	79
三、撒坝火腿 .....	80
四、鹤庆火腿 .....	81
五、三川火腿 .....	82
六、四川达县火腿 .....	83
七、通脊火腿卷 .....	84
八、熏制圆火腿 .....	85
九、新法加工火腿 .....	86
十、北京火腿 .....	88



十一、益阳火腿 .....	89
十二、砂仁腿胴 .....	90
十三、皮晶猪肉火腿 .....	91
十四、意大利火腿 .....	92
十五、三文治火腿 .....	94
十六、肉糜火腿 .....	96
十七、日本混合火腿 .....	97
十八、碎肉火腿 .....	100
十九、乡间火腿 .....	101
二十、水晶火腿 .....	102
二十一、美国庄园火腿 .....	104

## **第四章 腌腊制品 106**

<b>第一节 腌腊制品简介 .....</b>	<b>106</b>
一、腌腊制品的分类 .....	106
二、腌腊制品加工原理 .....	107
<b>第二节 腌腊制品加工技术 .....</b>	<b>108</b>
一、城口腊肉 .....	108
二、湖南特制无骨腊肉 .....	109
三、贵州小腊肉 .....	110
四、陕北缸腌腊猪肉 .....	111
五、四川腊肉 .....	112
六、四川小块腊肉 .....	113
七、四川涪陵咸肉 .....	114
八、浙江咸腿 .....	115
九、可乐猪腊肉 .....	117
十、陆川腊乳猪 .....	117
十一、新型腊香猪 .....	119
十二、南方玫瑰腊肠 .....	120

十三、腌培根肉 .....	121
十四、湖南腊肉 .....	122
十五、香味腊肉 .....	123
十六、咖喱腊肉 .....	124
十七、藏香猪低盐腊肉 .....	125
十八、腌酸肉 .....	126
十九、湘西腊肉 .....	127
二十、镰刀肉 .....	127
二十一、浙江咸肉 .....	128
二十二、甜辣酱风干肉 .....	129
二十三、酱封肉 .....	130
二十四、速成咸腿心 .....	132
二十五、酱片肉 .....	133
二十六、腊猪头 .....	134
二十七、干酱肉 .....	135
二十八、古钱肉 .....	136

## 第五章 酱卤制品

138

<b>第一节 酱卤制品简介</b> .....	138
一、酱卤制品的分类 .....	138
二、酱卤制品加工原理 .....	138
<b>第二节 酱卤制品加工技术</b> .....	140
一、水晶猪肘 .....	140
二、藏香猪白切肉 .....	141
三、松茸肉丸 .....	142
四、清蒸荷叶豪猪肉 .....	143
五、酱卤猪拱嘴 .....	143
六、香辣圆蹄 .....	145
七、酱卤猪肘新工艺 .....	147

八、弥渡卷蹄·····	149
九、肘花肉·····	150
十、酱汁方便猪肘·····	151
十一、苏州酱汁肉·····	152
十二、镇江肴肉·····	153
十三、调理猪排·····	154
十四、卤味猪耳·····	155
十五、佛山扎蹄·····	156
十六、天津酱肉·····	157
十七、卤猪头皮·····	158
十八、节节香·····	159
十九、酱方肉·····	160
二十、玛瑙肉·····	162
二十一、上海五香酱肉·····	163
二十二、酱香大排·····	164
二十三、无锡酱排骨·····	165
二十四、无锡酥骨肉·····	167
二十五、中式拆烧·····	168
二十六、维扬拆烧·····	169
二十七、四川卤猪肉·····	171
二十八、香酥肉排·····	172
二十九、百味扎蹄·····	173
三十、杭州东坡肉·····	174
三十一、苏式拆烧·····	176
三十二、方模盐水蹄·····	177
三十三、酱肘子·····	178
三十四、龙肉蛋·····	179
三十五、维扬扣肉·····	181
三十六、香卤蒲包肉·····	182

第一节 熏烧烤制品简介 .....	184
一、熏烧烤制品的概念 .....	184
二、熏烧烤制品加工原理 .....	184
第二节 熏烧烤制品加工技术 .....	186
一、高沟捆蹄 .....	186
二、重组培根 .....	187
三、烤乳猪 .....	189
四、日式培根 .....	190
五、烟熏通脊 .....	191
六、巴马烤香猪 .....	192
七、北京叉烧肉 .....	193
八、北京烧方肉 .....	194
九、北京烤脊肉 .....	195
十、烤猪肝、猪心、猪脾 .....	196
十一、脆皮乳猪 .....	197
十二、叉烧桂花肠 .....	198
十三、化皮烧猪 .....	199
十四、广式烤肉 .....	200
十五、哈尔滨叉烧肉 .....	201
十六、济南双烤肉 .....	202
十七、叉烧酥方 .....	203
十八、烧烤松板肉 .....	204
十九、熏烤头面 .....	205
二十、北京熏猪 .....	206
二十一、茶香烤猪排 .....	207
二十二、广州烧上叉 .....	208
二十三、双色叉烧 .....	209

二十四、蜜汁叉烧 .....	210
二十五、天津伊大利斯烤肠 .....	211
二十六、南宁烧猪 .....	212
二十七、肋骨叉烧 .....	213
二十八、兰州烤香肠 .....	214
二十九、樟茶熏猪柳 .....	215
三十、烤蜜汁火腿 .....	216
三十一、美味叉烧 .....	217
三十二、上海烧猪 .....	218
三十三、澳式烤肉 .....	219
三十四、酱香熏肉 .....	220
三十五、碳烤猪排 .....	221

## 第七章 干制品

223

<b>第一节 干制品简介</b> .....	223
一、干制品概念 .....	223
二、干制品加工的原理和方法 .....	223
<b>第二节 干制品加工技术</b> .....	225
一、儿童营养猪肉糜 .....	225
二、猪肉脯 .....	226
三、香辣猪肉干 .....	227
四、猪肉松 .....	228
五、靖江猪肉脯 .....	229
六、鱼香猪肉干 .....	230
七、新型猪肉干 .....	231
八、猪肉糕 .....	232
九、灯影猪肉 .....	233
十、胡萝卜猪肉脯 .....	235
十一、发酵香辣猪肉干 .....	236

十二、脆嫩肉脯 .....	238
---------------	-----

## **第八章 油炸制品 240**

<b>第一节 油炸制品简介 .....</b>	<b>240</b>
一、油炸制品概念 .....	240
二、油炸制品加工原理 .....	240
<b>第二节 油炸制品加工技术 .....</b>	<b>242</b>
一、油炸猪肉丸 .....	242
二、挂糊油炸猪肉片 .....	244
三、香脆藏香猪肉片 .....	244
四、香猪西式肉卷 .....	246
五、冰糖圆蹄 .....	247
六、脆浆裹肉 .....	248
七、清炸肉脯 .....	249
八、软炸宝塔肉 .....	250
九、裹炸金银条 .....	251
十、洛阳猪肉干 .....	252
十一、炸里脊肉 .....	253
十二、炸狮子头 .....	254
十三、油炸双色肉丸 .....	255
十四、酥炸肉卷 .....	256

## **第九章 罐藏制品 258**

<b>第一节 罐藏制品简介 .....</b>	<b>258</b>
一、罐藏制品概念 .....	258
二、罐藏制品加工原理 .....	259
<b>第二节 罐藏制品加工技术 .....</b>	<b>261</b>
一、夹心猪耳软罐头 .....	261

二、闽台风味三丝罐头 .....	262
三、软包装红烧圆蹄 .....	263
四、软包装卤制小肚 .....	265
五、软硬包装烟熏培根 .....	266
六、猪排软罐头 .....	267
七、红烧排骨罐头 .....	268
八、香菇猪脚腿罐头 .....	270
九、黄豆排骨罐头 .....	271
十、板栗猪尾软罐头 .....	272
十一、卤猪杂罐藏产品 .....	273
十二、红烧扣肉罐头 .....	275
十三、烟熏火腿罐头 .....	277

## 第十章 调理肉制品 279

第一节 调理肉制品简介 .....	279
第二节 调理肉制品加工技术 .....	281
一、贵州瘦肉巴 .....	281
二、金华家乡南肉 .....	282
三、蜜汁猪肉卷 .....	283
四、老巴克及敖克那 .....	283
五、肉卷的加工 .....	284
六、什锦卷肉 .....	285
七、泰国灌猪脚 .....	286
八、贡丸 .....	287
九、超薄肉燕皮 .....	288
十、闽山玫瑰肉片 .....	289
十一、低脂皮花肉 .....	290
十二、低脂脆肉丸 .....	291
十三、芭蕉叶蒸肉 .....	292

十四、橄榄皮“剥生” .....	293
十五、竹筒煮肉 .....	293
十六、泡猪耳 .....	294
十七、层层脆猪耳 .....	295
十八、五香猪骨松肉丸 .....	296
十九、骨泥烤肠 .....	296
二十、休闲猪血肉糕 .....	299
二十一、猪血圆子 .....	300
二十二、糟皮筋 .....	301
二十三、猪皮膨化食品 .....	302
二十四、皮肚加工 .....	304
二十五、即食麻辣猪肺 .....	305
二十六、松花肉 .....	306
二十七、米粉蒸肉 .....	307
二十八、泡椒猪爪 .....	308
二十九、糟八件 .....	309
三十、醇香猪耳 .....	310
三十一、腐乳扣肉 .....	312
三十二、香糟蹄膀 .....	313
三十三、梅干菜虎皮肉 .....	314



# 第一章

## 肉制品加工基础知识简介

### 第一节 肉的基本组成和特性

#### 一、肉的概念

对于肉的概念,根据研究的对象和目的不同可有不同的理解。从生物学观点出发,研究的是其组织学构造和功能,可把肉理解为肌肉组织,它包括骨骼肌、平滑肌和心肌。而在肉品工业生产中,从商品学观点出发,研究其加工利用价值,就把肉理解为胴体,即家畜屠宰后除去血液、头、蹄、尾、毛和皮、内脏后剩下的肉尸,也叫“白条肉”,它包括肌肉组织、脂肪组织、结缔组织、骨组织及神经、血管、淋巴结等。根据骨骼肌颜色的深浅,肉又可分为红肉(如牛肉、猪肉、羊肉等)和禽肉(如鸡肉、鸭肉、鹅肉等)两大类。屠宰过程中产生的副产物如肠、胃、心、肝等称作脏器,俗称“下水”。脂肪组织中的皮下脂肪称作肥肉,俗称“肥膘”。

在肉品工业生产中,把刚屠宰后不久体温还没有完全散失的肉称为热鲜肉。经过一段时间的冷处理,使肉保持低温( $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ )而不冻结的状态称为冷却肉;而经过低温冻结后( $-23\sim -15^{\circ}\text{C}$ )称为冷冻肉。肉按不同部位分割包装称为分割肉,如经剔骨处理则称剔骨肉。如肉经过进一步的加工处理生产出来的产品称为肉制品。

#### 二、肉的组织结构

肉由肌肉组织、脂肪组织、结缔组织和骨组织四大部分组成。这些组织的构造、性质及其含量直接影响到肉品质量、加工用途和