



烧烤肉制品

配方与工艺

岳晓禹 安晓兵 主编

- ★ 原料肉的选择、辅料作用机理及使用量
- ★ 130余例配方与操作要点
- ★ 质量与卫生管理要点
- ★ 加工机械设备结构、工作原理与操作保养
- ★ 厂房选址与布局，设备、管道等的设置要点



化学工业出版社





烧烤肉制品 配方与工艺

岳晓禹 安晓兵 主编
戴瑞彤 主审



化学工业出版社

· 北京 ·

本书在简单介绍烧烤肉制品加工原辅料的基础上,着重介绍130余例我国各地特色风味烧烤及西式烧烤肉制品的工艺流程、配方、操作要点、产品特色等,最后简单介绍了烧烤肉制品的质量管理、加工机械设备、厂房设施与从业人员等内容。

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

图书在版编目(CIP)数据

烧烤肉制品配方与工艺/岳晓禹,安晓兵主编. —北京:
化学工业出版社,2008.2
ISBN 978-7-122-02145-8

I. 烧… II. ①岳…②安… 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(2008)第020309号

上架建议:轻工/食品

责任编辑:温建斌 孟 嘉

文字编辑:史 懿

责任校对:顾淑云

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:化学工业出版社印刷厂

850mm×1168mm 1/32 印张7¼ 字数217千字

2008年4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:19.00元

版权所有 违者必究

前言

近些年来，烧烤肉制品备受人们的青睐，很多此类食物也逐渐盛行。生产烧烤肉制品的企业主要是分布在各地的中小食品企业和家庭式个体专业户，投资规模小、生产成本低、产品价格低廉是其重要特点，在改善城乡人民生活、丰富人民饮食中扮演着重要角色。但是由于历史以及自身等因素，此类从业人员的食品安全意识尚需进一步提高，企业的产品种类尚需要进一步丰富。

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，丰富市场品种，我们参阅了国内外众多的有关肉制品加工方面的书籍和文献资料，编写了《烧烤肉制品配方与工艺》，本书较全面地收录了有关烧烤肉制品的信息和成果，希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。

全书共分五章，主要论述了烧烤肉制品的配方与工艺。讲述了烧烤肉制品的原辅料，介绍了众多中西式烧烤肉制品的配方与工艺，涉及产品的质量管理与安全，讨论了有关烧烤肉制品加工的设备、厂房设施与从业人员。

本书的编写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。第一章和第三章由马丽卿、付丽、郝修振编写，第二章由张美玲、岳晓禹、章玉华编写，第四章和第五章由邢要文、安晓兵、郭小华编写。本书由岳晓禹、安晓兵任主编，张美玲、邢要文、马丽卿任副主编，戴瑞彤任审稿人。在本书的编写过程中，李德顺、李满林对本书的编写给予了热心的指导，杨文侠、

金志雄、刘寿春、王瑞君、钟赛义等对本书的编写提供了大力协助，化学工业出版社对本书的编审、出版发行等做了大量耐心细致的工作，在此，编者表示衷心的感谢！

本书以实用技术为主，面向中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户，可作为肉制品行业及其相关人员的参考书，也可作为研究生、本科生以及科研院所研究人员的参考书。

限于编写人员的水平和经验不足，书中不足、疏漏之处，敬请读者批评指正。

编 者
2008年3月

食品科学与工程可供图书书目

-

书 名	作者	出版 时间	开本	装订	单价(元)
烧烤肉制品配方与工艺	岳晓禹 安晓兵	2008.4	32	平	19.00
熏腊肉制品配方与工艺	岳晓禹 安晓兵	2008.8	32	平	22.00(估)
挂面生产工艺与设备	沈群	2008.6	32	平	22.00(估)
糖果巧克力配方与工艺	刘玉德	2008.3	32	平	25.00
啤酒生产问答	田洪涛	2008.1	32	平	27.00
现代制糖化学与工艺学	翟汉镇	2008.1	16	平	59.00
复合果蔬汁配方与工艺	李瑜	2007	32	平	18.00
新型果脯蜜饯配方与工艺	李瑜	2007	32	平	19.00
食品安全丛书 ——食品安全与质量控制	朱明	2008.5	小16	平	35.00
食品安全丛书 ——食品安全与生物污染防治	谭龙飞 黄壮霞	2007	小16	平	36.00
食品安全丛书 ——食品安全与国际贸易	邵继勇	2006	小16	平	45.00
乳酸细菌——基础、技术及应用	张刚	2007	16	平	85.00
食品工程导论	葛克山 崔建云	2007	16	平	45.00
食品安全与卫生基础(原著第四版)	[美]戴维· 麦克斯万等, 吴永宁等译	2006	小16	平	38.00
食品加工设备选用手册	刘玉德	2006	16	平	40.00
现代食品工业技术丛书 ——食品工业高新技术设备和工艺	邓立 朱明	2006	小16	平	30.00
现代食品工业技术丛书 ——食品仪器分析技术	戴军	2006	小16	平	45.00
现代食品工业技术丛书 ——HACCP 内部审核的策划与实施	钱和	2006	小16	平	25.00
现代食品工业技术丛书 ——食品工业分离技术	朱明	2005	小16	平	29.00

续表

书 名	作者	出版 时间	开本	装订	单价(元)
现代食品工业技术丛书 ——食品杀菌和保鲜技术	杨寿清	2005	小 16	平	39.00
现代食品工业技术丛书 ——食品科学与工程中的计算机应用	赵思明	2005	小 16	平	35.00
现代食品工业技术丛书 ——食品工业生物技术	邬敏辰	2005	小 16	平	36.00
现代食品工业技术丛书 ——食品加工技术	张燕萍	2006	小 16	平	39.00
基因工程食品 ——生产方法与检测技术	刘德虎	2005	16	平	38.00
食品安全检测与现代生物技术	陈福生 等	2004	16	平	40.00
食品工业工艺用水系统	钱应璞	2004	小 16	平	38.00
清香型白酒生产技术	康明官	2005	32	平	28.00
食品调味技术	曹雁平	2005 重印	16	平	50.00
食品调色技术	曹雁平 刘玉德	2004 重印	16	平	30.00
酒精高效清洁生产新工艺	马赞华	2004 重印	32	平	24.00
世界干酪文化鉴赏	董蓉莹 任发政	2004	18	平	29.00
酒文化问答	康明官	2004 重印	32	平	22.00
配制酒生产技术指南	康明官	2004 重印	32	平	25.00
科学饮酒知识问答	康明官	2001 重印	32	平	20.00
生物实验室系列 ——发酵工程实验技术	陈坚 等	2004 重印	16	平	56.00
现代发酵工程丛书 ——发酵过程解析、控制与检测技术	史仲平 潘丰	2005	小 16	平	45.00

邮购电话/传真: 010-64518888 E-mail: a64518888@yahoo.com.cn

如果您需要了解更多图书信息, 欢迎登录我社网站: www.cip.com.cn

如果您需要咨询相关信息, 欢迎与本书编辑联系: cipwjb@126.com, jia_meng@

sina.com

目 录

第一章 烧烤肉制品加工的原辅料

第一节 原料肉	1
第二节 烧烤肉制品加工的辅料	4
一、调味料	5
二、香辛料	12
三、发色剂和着色剂	14
四、嫩化剂和品质改良剂	17
五、增稠剂	19
六、抗氧化剂	21
七、防腐剂	22
八、香精香料	22
第三节 包装材料	24
一、包装材料的性能	24
二、包装工艺	25
三、常用的包装材料	27
参考文献	32

第二章 烧烤肉制品配方与加工工艺

第一节 烧烤肉制品加工的基本原理	33
一、烤制的基本原理	33
二、烤制过程中肉的变化	34
三、烤制的方法	34
第二节 中式烧烤类肉制品配方与工艺	36
一、猪肉类烧烤制品配方与工艺	36
(一) 北京叉烧肝	36
(二) 北京叉烧肉	37
(三) 北京烧方肉	38
(四) 北京烧五花肉	39
(五) 北京烤脊肉	40
(六) 北京豉味烧排骨	42
(七) 北京叉烧桂花肠	43
(八) 北京叉烧猪舌	44
(九) 北京叉烧香肠	45
(十) 北京烧假烧鹅	45
(十一) 广东叉烧肉	46
(十二) 广东化皮烧猪	47
(十三) 广东脆皮乳猪	49
(十四) 广东蜜汁叉烧	51
(十五) 广东烧排骨	52
(十六) 广东腊花肉	53
(十七) 广州烧上叉	53
(十八) 广州烧枚肉	54
(十九) 广州烧猪舌	54
(二十) 广州烧猪肝	55
(二十一) 广州烧肠头	56

(二十二) 广州烧猪心	56
(二十三) 上海烧肉	57
(二十四) 上海挂炉烤肉	58
(二十五) 上海烧猪	58
(二十六) 上海广式烤肉	59
(二十七) 上海烤猪肝、猪心、猪脾	61
(二十八) 上海辣肉	62
(二十九) 天津炉肉	62
(三十) 天津叉烧肉	63
(三十一) 天津烤小排	64
(三十二) 天津烤肉	65
(三十三) 武汉烤肉	66
(三十四) 武汉叉烧排骨	66
(三十五) 哈尔滨叉烧排骨	67
(三十六) 哈尔滨叉烧肉	68
(三十七) 博山烤肉	69
(三十八) 济南双烤肉	70
(三十九) 章丘烤肉	71
(四十) 广西烤香猪	72
(四十一) 南宁烧猪	73
(四十二) 昆明五香乳猪	74
(四十三) 昆明叉烧肥肠	75
(四十四) 南京叉烤酥方	76
(四十五) 湖南烤乳猪	77
(四十六) 新乡叉烧猪舌	78
(四十七) 兰州烤香肠	79
(四十八) 烤猪肉	80
(四十九) 烤五花肉	81
(五十) 烤肋条肉	82
(五十一) 烤猪头肉	83

(五十二) 叉烧网油金银肝	83
(五十三) 冷烤猪肉	84
(五十四) 烤猪舌	85
(五十五) 烤中猪	86
二、其他肉制品烧烤配方与工艺	86
(一) 北京烤鸭	86
(二) 北京松仁烤鸭	90
(三) 汴京烤鸭	90
(四) 金陵烤鸭	92
(五) 金陵片皮鸭	93
(六) 成都王胖鸭	94
(七) 成都烤鸭	96
(八) 长沙烤鸭	97
(九) 安庆烤鸭	99
(十) 挂炉鸭	100
(十一) 压力锅制烤鸭	101
(十二) 北京烤羊腿	102
(十三) 北京甜酱烤羊腿	103
(十四) 北京烤羊排	104
(十五) 新疆烤全羊	104
(十六) 新疆烤羊肉串	106
(十七) 新疆烤羊肉丸	107
(十八) 新疆串烤肉	107
(十九) 云南烤羊肚	108
(二十) 鲜辣烤羊肉	109
(二十一) 北京叉烧鸡	111
(二十二) 北京烤鸡	112
(二十三) 长沙油淋鸡	112
(二十四) 香茅草烧鸡	114
(二十五) 杭州煨鸡	115

(二十六) 常熟叫化鸡	117
(二十七) 烤鸡	118
(二十八) 汉堡烤鸡块	120
(二十九) 烤鸡翅	120
(三十) 烤小鸡	123
(三十一) 北京烤肉	124
(三十二) 烤肉宛烤肉	125
(三十三) 火烧牛干巴	126
(三十四) 烤牛肉	127
(三十五) 五香烤卤牛肉	127
(三十六) 烤牛里脊	128
(三十七) 黑椒牛排	129
(三十八) 杂菜串烧牛仔肉	130
(三十九) 蜡石烤牛肉	130
(四十) 重庆烤鱼	131
(四十一) 烤鳟鱼	132
(四十二) 洛阳烤全兔	133
(四十三) 烤兔卷	134
(四十四) 香烤兔腿	135
(四十五) 广东烧鸭脚包和烧鹅脚扎	136
(四十六) 广东烧鹅	137
(四十七) 新型烤鹅	138
(四十八) 烧乳鸽	141
(四十九) 吉林烤五香驴肉	141
(五十) 哈尔滨烤鹿肉	142
(五十一) 红肠	143
(五十二) 串烧	147
(五十三) 烤鸡蛋	150
(五十四) 串烤虾仁	151
(五十五) 烤酸菜肉杂拌	151

第三节 西式烧烤肉制品配方与工艺	152
(一) 西式烤牛肉	152
(二) 色拉米肠	153
(三) 大红肠	154
(四) 波西米亚风味烤香肠	156
(五) 德亚那肉饼	156
(六) 阿根廷烤牛肉	157
(七) 巴西烤肉	158
(八) 奥地利式烤牛肉扒	159
(九) 烤牛肉扒	159
(十) 土耳其烤肉	160
(十一) 日式烧烤	161
(十二) 烤肋排	161
(十三) 韩国烤肉	162
(十四) 韩式烤牛肉	163
(十五) 韩式烤猪肉和烤羊肉	164
(十六) 烤咖喱酿馅笋鸡	165
(十七) 烤蜜汁火腿	165
(十八) 烤三文鱼土豆酪	167
(十九) 奥尔良烤鸡翅	167
(二十) 澳式烤肉	168
(二十一) 麻辣烤肉	169
(二十二) 椰奶五香牛肉	170
(二十三) 米兰烤鱼	170
参考文献	171

第三章 烧烤肉制品质量管理

第一节 烧烤肉制品的质量管理	172
一、质量管理的意义、范围	172

二、质量管理的要点	172
三、原料肉和各道工序的温度管理	173
四、GMP 体系和 HACCP 体系在生产中的应用	174
第二节 烧烤肉制品的卫生管理	178
一、卫生管理的定义	178
二、食物中毒的概念和分类	178
三、预防细菌性食物中毒三大措施	178
四、加工过程中的微生物管理	179
五、导致食物中毒的因素	180
第三节 烧烤肉制品的质量检验	181
一、细菌总数、大肠菌群、沙门菌属的检测	181
二、水分、蛋白质、脂肪含量的测定	183
三、氯化钠含量的测定	185
四、淀粉含量的测定	186
五、亚硝酸盐的测定（盐酸萘乙二胺法）	188
六、色、香、味等感官特性测定	190
七、山梨酸含量的测定	191
八、制造过程中快速检测成分	192
参考文献	193

第四章 烧烤肉制品加工机械设备

一、烧烤设备	194
二、盐水注射设备	204
三、搅拌与滚揉腌制机械	206
四、西式肉饼（块、串）加工处理设备	210
五、包装机械	212
六、其他辅助设备	217
参考文献	218

第五章 肉制品企业的厂房设施与从业人员

第一节 肉制品企业厂房与设施	219
一、选址	219
二、布局	219
三、设施	220
第二节 肉制品企业的人员卫生要求与消毒制度	225
一、个人卫生与健康的要求	225
二、卫生消毒制度	226
参考文献	228
附录 熟肉制品卫生标准 (GB 2726—2005)	229

1

第一章

烧烤肉制品加工的原辅料

第一节 原料肉

烧烤肉制品加工所使用的原料有牛肉、猪肉、驴肉、马肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等畜禽肉类及各种鱼类。

1. 原料肉的种类

(1) 牛肉 一般呈红褐色，肌肉组织硬而有弹性。质量好的牛肉其肌肉组织之间含有脂肪。脂肪颜色为白色，且较硬，未满1岁龄的小牛肉色呈淡红色，水分多、脂肪少。

(2) 猪肉 呈淡红色，有些部位呈灰红色。肌肉纤维细，肉质软。与其他肉相比，脂肪蓄积较多。

(3) 鸡肉 肌肉纤维细。胸部的肌肉呈白色，腿部的肌肉呈灰红色，脂肪为黄色且较软。

(4) 马肉 呈红褐色或暗红色。结缔组织较多，致密性好。煮沸后具有起泡特性。脂肪呈黄色且较软。

(5) 羊肉 呈砖红色或红褐色，脂肪具有特有的膻气。

(6) 兔肉 肉质松软，似鸡肉，颜色呈淡红色，脂肪少。

(7) 鸭肉 鸭肉肌肉纤维细腻、色白，易于消化。含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效预防脚气病、神经炎和多

种炎症，还能抗衰老。

(8) 鹅肉 鹅肉质鲜美，含有人体所需要的各种营养物质，但较鸡肉、鸭肉稍逊一筹，肉质亦较粗，带有腥味。

(9) 鸽肉 鸽肉肉质肥嫩，为肉中上品，滋味鲜美，营养丰富，易于消化，具有较高的食用价值。

(10) 鹌鹑肉 肉质肥嫩，鲜美可口，含有铁、维生素 B 等多种营养成分。鹌鹑蛋的蛋白质含量比鸡蛋高 3%，维生素 B₁ 含量高 20%，维生素 B₂ 含量约高 2 倍。所以鹌鹑是具有特殊风味和较高经济价值的肉卵兼用型家禽品种。

(11) 火鸡肉 火鸡又称土绶鸡、七面鸡，原产于墨西哥，被人们称为“造肉机器”。火鸡肉含有丰富的蛋白质和较低含量的脂肪，特别是不饱和脂肪酸含量丰富、胆固醇含量低，非常适合心血管病患者和老年人食用。

(12) 驴肉 味道鲜美，是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇肉类。驴肉与牛肉、猪肉相比较，其氨基酸、不饱和脂肪酸、微量元素含量均高于后者，而胆固醇、脂肪含量均低于后者。

(13) 狗肉 狗肉不仅味道鲜美、营养丰富，而且具有保健的效果。狗肉营养价值很高，蛋白质、脂肪含量可与牛肉、猪肉媲美，而且含有钾、钙、磷、钠及多种维生素和氨基酸，是理想的营养食品。

(14) 虾肉 我国盛产海虾和淡水虾。不管何种虾，都含有丰富的蛋白质，营养价值很高，其肉质和鱼一样松软，易消化，但又无腥味和骨刺，同时含有丰富的矿物质（如钙、磷、铁等），海虾还富含碘，对人类的健康大有裨益。

(15) 鱼肉 鱼的种类很多，鱼肉的肌纤维比较短，蛋白质组织结构松散，水分含量比较多，因此，肉质比较鲜嫩，和禽畜肉相比，口感更加软嫩，也更容易消化吸收。鱼肉具有高蛋白，低脂肪，维生素、矿物质含量丰富，口味好，易于消化吸收的优点。

(16) 鹿肉 鹿肉是高级野味，肉质细嫩、味道鲜美、瘦肉多，结缔组织少。鹿肉含有较丰富的蛋白质、脂肪、无机盐、糖和一定量的维生素，且易被人体消化和吸收。

2. 原料肉的基本要求

原料肉应来自肉类屠宰加工生产企业，附有检疫合格证明，并