

各地风味熟肉制品加工技术



宝信 编著

中国食品出版社

各地风味熟肉制品加工技术

傅 宝 信 编 著

中 国 食 品 出 版 社

· 1986年·北京

内 容 简 介

本书汇集了各地传统、名特、地方风味熟肉制品的主要品种如北京天福号酱肘、无锡酱排骨、道口烧鸡、广州卤肉、冀州驴肉等70多例。从原料选择、配料标准、加工技术、出品率到检验方法都做了详细介绍。对肉食业、饮食业、食品专业户、厨师、炊管人员、烹饪学校师生、家庭主妇和广大烹饪爱好者，都具有实用参考价值。

各地风味熟肉制品加工技术

傅 宝 信 编 著

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

北京世界知识印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本787×1092毫米1/32 3.44印张 75千字

1986年 10月 第 1 版

1986年 10月 第 1 次印刷

印数：1—15000册

书号：15392·041 定价：0.86元

前 言

熟肉制品是不用水洗，不用蒸煮就可直接入口的方便食品，深受广大群众欢迎，销售量逐年增加。各地熟肉制品加工厂、店纷纷建立。随着经济体制改革，搞活经济政策的进一步落实，许多集体和个体经营熟肉制品的铺店和摊贩，如雨后春笋般地发展起来。人们为了赢得市场信誉，为自己产品扩大销路，都想增加花色品种，提高产品质量，急需掌握熟肉制品加工技术和质量检验方法。

本书详细地介绍了各地熟肉制品的主要品种70多例。不仅对配料标准、加工技术，还特别对生产者所关心的出品率作了介绍。这里介绍的熟肉制品，多数是历史悠久的名特产品，如北京酱肘子，又名天福号酱肘；无锡酱排骨，又名肉骨头；河南烧鸡，又名道口烧鸡；江苏煨鸡，又名叫化鸡；河北酱驴肉，又名冀州驴肉等等。这些名特产品，不仅色、香、味、形俱优，而且原料易购，方法易学。

为了继承祖国传统的熟肉制品加工工艺，为了发展熟肉制品加工事业，满足广大人民生活水平日益提高的需要，笔者积三十余年熟肉制品制作经验，编写了这本书。希望它能成为肉食业、饮食业的广大职工、厨师，以及炊管人员，采购人员，烹饪学校师生，家庭主妇的有益助手。

本书由中国肉类研究中心董寅初高级工程师审正，谨致深切的谢意。由于自己水平有限，难免有缺点和错误，敬请各地同行指正。

目 录

一 熟肉制品加工知识

1. 常用调味品及其作用..... (1)
2. 肉品的腌制..... (8)
3. 酱汁的熬制与使用..... (10)
4. 加工温度对熟肉制品的影响..... (11)
5. 糖在熟肉制品中的特殊作用..... (14)
6. 冻结肉的解冻..... (15)
7. 肉品卫生..... (16)
8. 绞肉馅与灌肠质量..... (18)
9. 灌肠起泡的原因与防止..... (20)
10. 解决粉肠沉淀的方法..... (21)
11. 浸肉的作用与方法..... (22)
12. 猪、牛、羊肉各部位的习惯名称..... (23)
13. 主要肉类营养成分..... (25)
14. 猪肉各部位的营养价值..... (26)
15. 猪肉各部位胆固醇含量..... (27)

二 肉制品原料的检验

1. 猪肉的检验..... (28)
2. 猪头的检验..... (30)
3. 牛羊肉的检验..... (31)
4. 狗肉的检验..... (32)
5. 兔肉的检验..... (32)

6. 鸡鸭的检验	(32)
7. 猪肝的检验	(33)
8. 猪肺的检验	(35)
9. 口条的检验	(35)
10. 沙肝(脾)的检验	(35)
11. 猪肚(胃)的检验	(36)
12. 大肠(肥肠)的检验	(36)
13. 猪蹄的检验	(36)

三 卤酱制品加工技术

1. 北京卤肉	(38)
2. 广州卤肉	(39)
3. 武汉卤猪肝	(39)
4. 天津酱猪肉(甲)	(40)
5. 天津酱猪肉(乙)	(40)
6. 天津酱汁肉	(41)
7. 北京酱肘子(又名天福号酱肘)	(41)
8. 辽宁压肉	(42)
9. 天津卷火腿	(43)
10. 天津酱猪肚(猪胃)	(43)
11. 上海酱猪肚	(44)
12. 武汉酱猪爪	(44)
13. 天津酱猪头肉	(45)
14. 天津酱猪蹄	(46)
15. 天津酱猪心	(46)
16. 天津酱牛肉(甲)	(47)
17. 天津酱牛肉(乙)	(47)
18. 北京酱羊肉	(48)

19. 无锡酱排骨 (又名肉骨头) (48)
20. 北京咖喱牛肉 (49)
21. 北京卷头肉和方头肉 (49)
22. 河北酱驴肉 (又名冀州驴肉) (50)
23. 河北肉皮冻、辣皮冻、什锦皮冻 (51)
24. 江苏乳腐肉 (51)

四 熏、烤、炸等制品加工技术

1. 北京熏猪肉 (53)
2. 北京熏猪头肉 (53)
3. 北京熏口条 (54)
4. 北京熏肥肠 (54)
5. 广州炸大肠 (又名烧白鹅) (55)
6. 天津酥鱼 (55)
7. 天津八宝肉 (56)
8. 广西香猪 (又名腊香猪) (57)
9. 天津清酱肉 (57)
10. 浙江火腿 (又名金华火腿) (58)
11. 天津烧肘块 (59)
12. 广州酥肉 (60)
13. 苏州砂仁肘子 (又名砂仁腿胗) (60)
14. 天津叉烧肉 (61)
15. 广州炸肉丸 (61)
16. 天津糖酥排骨 (62)
17. 天津糖醋排骨 (62)
18. 上海辣肉 (63)
19. 辽宁银条肉 (63)
20. 兰州烤香肠 (64)

五 熏鸡、烧鸡、烤鸭加工技术

1. 辽宁熏鸡..... (65)
2. 山东脱骨鸡(又名德州扒鸡)..... (65)
3. 河南烧鸡(又名道口烧鸡)..... (66)
4. 江苏煨鸡(又名叫化鸡)..... (66)
5. 北京烤鸭(又名全聚德烤鸭)..... (67)
6. 安徽烧鸡(又名符离集烧鸡)..... (68)
7. 山东熏鸡(又名聊城熏鸡)..... (69)
8. 山西熏鸡(又名太原熏鸡)..... (69)
9. 上海香酥鸡..... (70)

六 灌肠制品加工技术

1. 北京香肠..... (71)
2. 天津香肠..... (71)
3. 广西香肠..... (72)
4. 辽宁香肠..... (73)
5. 山东香肠..... (73)
6. 辽宁腊肠..... (74)
7. 上海腊肠(又名水晶肠)..... (75)
8. 河北熏肠(又名饶阳肠)..... (75)
9. 内蒙熏肠..... (76)
10. 天津粉肠..... (77)
11. 兰州粉肠..... (78)
12. 辽宁粉肠..... (78)
13. 河北驴肉肠..... (79)
14. 山东板肚..... (80)
15. 天津火腿肠..... (80)
16. 河北金银肠(又名银花金芯肠,大城银花肠)..... (81)

17. 兰州大灌肠 (又名大肉肠)	(82)
18. 兰州小灌肠 (又名小肉肠)	(83)
19. 兰州半熏肠	(84)
20. 天津灌肠制品几种配方	(85)
(1) 大众肠	(85)
(2) 五花肠	(85)
(3) 迎春肠	(85)
(4) 大腊肠	(86)
(5) 小腊肠	(86)
(6) 三鲜肠	(86)
(7) 玫瑰肠	(87)
(8) 桂花肠	(87)

七 肉制品成品的检验

1. 熟肉制品的检验方法

(1) 感官检验	(89)
(2) 细菌检验	(91)
(3) 理化检验	(92)

2. 酱、卤、熏、烧、烤肉制品的检验方法

(1) 酱卤肉类检验方法	(92)
(2) 烧烤肉类的检验方法	(94)
(3) 炸丸子的检验方法	(95)

3. 肠类制品的检验方法

(1) 香肠类制品的检验方法	(96)
(2) 灌肠类制品的检验方法	(97)
(3) 粉肠、粉肚的检验方法	(98)
(4) 烤香肠的检验方法	(99)

4. 检出肉的处理

一 熟肉制品加工知识

1 常用调味品及其作用

调味品也叫佐料、辅料、调味料，是熟肉制品加工中必不可少的。调味品可增加肉的香味，减少油腻感，促进人的食欲。还可抑制微生物的繁殖，防止肉品腐败变质，延长存放时间。

调味品种类很多，常用的有：

(1) 砂仁

别名西砂仁、阳春砂仁。是姜科多年生草本植物缩砂薤的干燥成熟的果实。

产地：广东、海南岛等。

鉴别：果实干燥、坚实、成熟、饱满，内仁棕红色，油性足，味香甜，搓之果皮不易脱落者为优质品。

作用：提高肉制品的香味，减少油腻感；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质。健胃消食化积。

(2) 丁香

别名公丁香、丁子香、丁字。是桃金娘科植物丁香树的干燥花蕾。因为花蕾形如丁字，故称丁香。

产地：广东、澳门等。

鉴别：粒大未开，红棕色，油性足，能沉于水，无柄者为优质品。

作用：提高肉制品的香味，减少油腻感；抑制微生物生

长，防止肉品腐败变质，健脾胃化积食。

(3) 肉蔻

别名肉豆蔻、肉果、玉果、统肉果、顶头肉。是肉豆蔻科植物肉豆蔻树的干燥种仁。

产地：海南岛等。

鉴别：个大体重结实，表面光滑，无虫蛀者为优品。肉蔻极易被虫蛀。

作用：提高肉制品香味，减少油腻；健脾胃助消化；防止肉品氧化变质。

(4) 草豆蔻

别名草蔻、草豆叩、草果。是姜科多年生常绿草本植物草豆蔻的干燥成熟果实。

产地：广东、广西、云南等。

鉴别：果实近圆形，顶端尖，基本成三角形状。以个圆壳皱，棕色，饱满完整不破裂者为优质品。

作用：提高肉制品香味，减少油腻感；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质；健脾胃化积食。

(5) 小豆蔻

别名小豆叩、豆叩、圆豆蔻、白豆蔻。是姜科多年生草本植物小豆蔻的干燥成熟的种子。

产地：越南、印度等国；广东、广西、云南亦有。

鉴别：长卵圆形，外表淡橙色或暗红色，断面白色，有香气。以完整饱满，香气浓者为优质品。

作用：同草豆蔻。

(6) 桂皮

别名桂条、肉桂、玉桂、肉桂皮。是樟科植物肉桂树的干燥树皮。

产地：广东、广西等。

鉴别：卷曲如筒状。以大小整齐，外形美观，皮细而坚实，肉厚而沉重，断面紫红色，油质充足，香气浓厚，味甜微麻辣，嚼之无渣者为优质品。

作用：提高肉品香味，降低肉品的油腻性（能使肥肉不腻）；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质，延长存放时间；健胃、消食、化积，治肚疼。

（7）白芷

有杭白芷、川白芷等多种，别名香白芷。是伞形科多年生草本植物白芷的根。

产地：我国各地均产。

鉴别：身干枝条肥大，体质坚实，粉性足，气味香者为优质品。

作用：提高肉品香味，减少肉品的油腻性；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质；提精神，活血生肌，治胃胀不适。

（8）山奈

别名三奈、沙姜、山辣、三赖。是姜科多年生草本植物山奈的干燥根茎。

产地：广东、广西、四川、云南等。

鉴别：横切块片，外表棕红色，十分皱缩，带有根痕，切断面白色，粉性强，中间比皮层稍凸出，似姜气味辣。以身干，皮有细皱纹，体质饱满，上下两面凸起，色白多粉，香气浓者为优质品。

作用：提高熟肉制品的香味，减少油腻性；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质。健胃、治肠胃冷痛。

（9）胡椒

别名古月、白胡椒（白川）、黑胡椒（黑川）。是胡椒

科藤本植物胡椒的干燥果实。未成熟的果实是黑胡椒，成熟的果实，经加工后为白胡椒。

产地：海南岛、云南等。

鉴别：以粒大、质坚，气味峻烈者为优质品。

作用：提高肉制品香味，减少油腻性；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质；健胃驱风，治消化不良等胃肠疾患。

(10) 荜拔

别名比菠。是胡椒科多年生藤本植物荜拔的未成熟果穗。

产地：海南岛等。

鉴别：长棒状，上面长满小疙瘩。以身干、肥大，黑褐色、质坚、断面稍红者为优质品。

作用：提高肉制品香味，减少油腻性；抑制微生物生长，延长肉品存放时间；健胃止泻、提精神。

(11) 大料

别名大香、大茴香、八角、原油茴、八角茴香。是木兰科常绿灌木植物八角茴香树的干燥成熟的果实。

产地：云南、广东、广西等。

鉴别：以气味香，体形肥大，个体完整，赤红色，油性大，香气浓厚者为优质品。

作用：提高肉制品香味，降低肉品油腻性；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质；开胃化积，治食不下。

(12) 茴香

别名小茴香、茴香籽、谷香。是伞形科多年生草本植物茴香的干燥成熟果实。

产地：全国各地均产。

鉴别：以干燥、新鲜、颜色青黄、香气足，无虫蛀无杂

质者为优质品。

作用：同大料。

(13) 姜

别名生姜、川姜、白姜、均姜、干姜。是姜科多年生草本植物姜的根茎。

产地：主要产于我国南方各省。

作用：提高肉制品香味，减少油腻性；抑制微生物生长，延长肉品存放时间；暖胃发汗，治胸腹胀满。

(14) 陈皮

别名广陈皮，新会皮、柑皮、红皮。是芸香科常绿乔木茶柑的干燥外层果皮。（桔子皮的作用同陈皮）

产地：广东。

作用：提高肉制品香味，减少油腻性；抑制微生物生长，延长肉品存放时间；健脾开胃。

(15) 花椒

别名川椒。是芸香科落叶灌木或小乔木植物花椒的干燥果实。

产地：四川、广东、河南、陕西、甘肃等。

鉴别：以粒大、紫红色、油性足，香气浓者为优质品。

作用：提高肉品香味，减少油腻性；抑制微生物生长，防止肉品腐败变质；散寒驱湿，治胃肠冷痛。

(16) 食盐

食盐有海盐、湖盐、井盐等多种。制作熟肉品多用经过加工的细盐。

鉴别：色白洁净，无异味无杂质者为优质品。

作用：调味减腻。有渗透和防腐作用。能够排除肉内水分，使肉品变得结实。还可以阻止嗜盐菌以外的各种细菌的

生长。健胃。

(17) 糖

一般用红糖、白糖和冰糖三种。其作用相同。

鉴别：洁白无杂质，无异味者为优质品。

作用：改变肉的品质，使肉质变得软嫩；改善肉的滋味，增加营养；起防止氧化作用，能够延长肉制品存放时间。

(18) 酱油

别名清酱、老抽。还有一种更咸一些、色浅的叫生抽。

作用：提高肉制品滋味。促进香肠成熟，使肠馅增加香味、使肉制品着色。

(19) 酒

一般用白酒、黄酒、甜酒三种。白酒别名烧酒、白干酒；黄酒即绍兴酒或称米酒、料酒；甜酒则有葡萄酒、玫瑰酒等。无论什么酒，在熟肉制品加工中，作用基本相同。

作用：除去肉的膻、腥味和其他不良味道。增加肉品香味。

(20) 醋

别名陈醋、老醋、米醋。

作用：使肉制品易烂（即熟的快）。使骨内的钙、磷、铁等营养素溶解于汤中，便于人体吸收利用。消除腥味。

(21) 味精

别名味之素。

鉴别：色泽洁白，含谷氨酸量高者为优质品。

作用：使肉制品增加鲜味。是主要调味品。

(22) 大葱

别名羊角葱、鸡爪葱、葱。

作用：抑制微生物生长，防止肉腐败。促进消化液的分

，泌增加食欲。解毒、发汗、健胃、散寒。

(23) 大蒜

别名蒜头、蒜。

作用：抑制微生物生长，防止肉品腐败，促进人的食欲。

(24) 淀粉

别名团粉、粉面子、吉豆粉。是肉制品的填充料。

作用：填充肉馅空隙，使肉馅紧密瓷实。吸收溶化的脂肪，避免流失淌油，保持滋味。

(25) 硝

别名硝石，有硝酸钾、硝酸钠、亚硝酸钠之分。硝酸钾又叫火硝。硝酸钠又叫智利硝石或皮硝。亚硝酸钠又叫快硝。快硝毒性大，比火硝或皮硝毒性大10倍。因此，使用时应慎重。加工熟肉制品使用硝，因为它有发色和杀菌作用，使肉色鲜明好看和预防腐败变质。但是，硝是致癌物质之一，应该尽量少用或不用。要严格控制使用量。我国食品卫生法规定：在100公斤原料肉里，用硝酸钠或硝酸钾最大不得超过50克，或亚硝酸钠最大不超过15克。但在肉制品中以亚硝酸钠计的残留量不得超过0.03克/公斤。不论哪一种硝，最好是用热水溶化后使用，避免因搅拌不均匀，影响效果和产品质量。也可跟细盐等粉状调料混合均匀后使用。

(26) 葡萄糖

作用：有发色作用，能够保持肉色鲜艳。可代替硝酸盐和亚硝酸盐，是目前比较理想的肉品发色剂和保鲜剂。

(27) 抗坏血酸

别名：维生素C。

作用：给肉制品增添香味和保持鲜色。

(28) 磷酸盐

作用：提高肉制品的保水性能，避免干裂走味。

(29) 色素

色素分人工合成的食用色素和红糴米、姜黄、苦豆子等植物色素。

作用：改变肉制品的颜色或提高肉制品的香味。食用色素着色力极强，使用比例是万分之一。多用有毒，损害人体健康。红糴米等植物性着色品，无毒害性，但是着色力低。

煮肉时，要将植物性调味料装进纱布袋里，把袋口用绳系住，可使用到无味时为止。一般一袋料可使用7~10次。装调味品的布袋，叫作料袋或香包。

2 肉品的腌制

腌制是肉品加工的简单方法，也是熟肉制品加工的头道工序。腌制方法，分干腌、湿腌、混合腌三种。干腌的优点是，肉中蛋白质等营养物质损失少；缺点是肉汁流出多，重量损失大，约损失10~20%。湿腌的优点是，咸度均匀，操作容易；缺点是水分大，运输不方便。干湿混合腌，避免了干腌和湿腌的缺点，吸收了各自的优点，是比较好的腌制法。

干湿混合腌制的方法是，先在肉上抹一层干盐，再放入盐水缸或池中腌渍。不论哪种腌法，都得用盐、硝、香料（调味品）等。食盐有防腐作用，是因为它可以抑制腐败菌的生长繁殖。盐的浓度达3%时，就能抑制一般细菌的繁殖。低于3%时，反而促使其繁殖。食盐能防腐的另一个原因是，氧气不容易溶于盐的溶液中，因此，盐水有抗氧作用，这样就阻止了好气性细菌生长。因为细菌不能在盐水中生活繁殖，