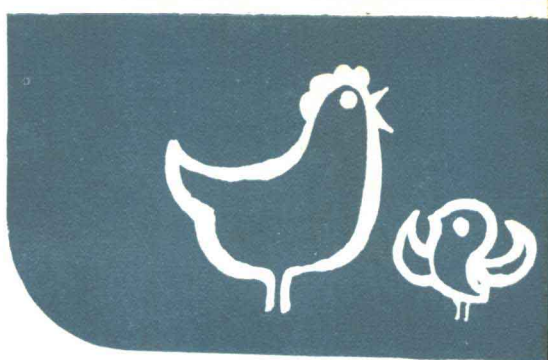


借书

名牌禽制品传统加工法

傅宝信 编著



中国食品出版社

名牌禽制品传统加工法

傅宝信 编著

中国食品出版社

内 容 简 介

传统禽制品加工制作技术,是我国历代劳动人民在长期实践中总结的宝贵经验。许多社会公认的名牌产品,在国内外享有盛誉。为了适应改革、开放、搞活的经济政策,满足广大城乡企业和消费者对传统名牌禽制品加工和食用的要求,兰州肉联厂老技师傅宝信同志,将多年实践的经验整理成书。

本书详细介绍了全国各地59种名牌鸡、鸭生熟制品的工艺流程、配料标准、加工方法以及产品规格特点、出品率等技术知识。从实际出发,着眼于实用是本书的主要特点。乡镇、城市专业作坊、个体食品加工者,乃至家庭主妇、烹饪爱好者,皆可参照制作出传统风味的名牌禽制品。该书提供的传统加工法,对现代化企业也有参考价值,还可做为饮食业及职工专业学校的培训教材。

名牌禽制品传统加工法

傅宝信 编 著

袁洪业 责任编辑

*

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

北京顺义燕京印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本787×1092毫米 1/32 印张: 3.5 字数: 70千字

1988年7月第1版 1988年7月第1次印刷

印数: 1—8000

ISBN7-80044-132-6/TS·133

定价: 1.00元

出版说明

《中共中央关于制定国民经济和社会发展第七个五年计划的建议》指出：发展乡镇企业，是振兴我国农村经济的必由之路。“七五”计划明确要求：到1990年，乡镇企业的总产值要达到4600亿元，比1985年增长一倍，并且具体提出要以食品、服装和耐用消费品为重点发展项目。

经国务院批准的“星火计划”，是振兴我国农村经济、确保乡镇企业总产值实现“七五”计划的重大步骤。我们编辑出版这套“乡镇食品企业实用技术丛书”，就是配合“星火计划”，做一件实际而有意义的工作。

食品工业作为正在崛起的支柱性工业，在乡镇已有较大的发展，前途十分广阔。但长期以来，农村科技人员严重匮乏。乡镇食品工业在科学技术和经营管理方面都还比较落后，因此，把先进而适用的食品科技星火，撒播到资源丰富、人口众多的农村天地，为正在开发和将欲开发的乡镇企业，及时输送有用的食品生产技术、有效的企业管理方法、适宜的人材培训教材等方面的科技读物，是中国食品出版社为振兴地方经济义不容辞的任务。为此，我们在调查了解乡镇对食品科学技术实际需求的基础上，邀请具有理论和实践经验的有关技术人员，编写了这套适合乡镇兴办和扩大食品企业需要的技术丛书。希望这食品科技的星星之火，逐步在广大农村汇合成燎原之势，使食品工业成为乡镇经济的支

柱。并为增进十亿人民的饮食文明和健康长寿做出贡献。

丛书组织编写过程中，得到了国家经委、轻工部、农牧渔业部和各地乡镇企业主管部门的有力支持；江苏省科学技术协会和江苏省食品工业协会以及沈学源、陆振曦、胡雪固、张洪涛、吴观钊、高修吾、杨文正、刘自强、李庆天、张洪泉、曹文杰、王宜庆、陈德铭、景火保、王沂、周博仁、丁晓明、邵治忠、王洁芬、王玲、胡居东等同志为丛书的编辑出版做了大量工作；参加丛书各分册编写的人员，分别付出了自己珍贵的劳动。谨此一并致以诚挚的敬意和谢忱。

由于我们的水平有限，经验不足、编辑中的缺点和疏误在所难免。殷盼乡镇企业家、科技人员、食品专业经营者，对丛书提出宝贵意见。

写在前面

鸡、鸭肉营养价值较高，是广大人民普遍喜欢吃的肉品。常言道“无鸡不成席”，可见鸡肉在人们生活中占有的地位。

广大群众都喜欢吃自己家乡的、传统风味的鸡、鸭制品，《名牌禽制品传统加工法》这本小册子，详细地叙述了59种鸡鸭名优特产品的工艺流程、配料标准、加工方法、产品规格、产品特点、出品率以及贮存时间、收购、运输、副产品利用等多方面的技术知识。

传统禽制品加工制作技术，是我国多少代人在长期实践中总结出来的经验，其中有许多品种，被誉为社会名牌产品，在国内外享有盛誉。

自从我国经济政策开放以来，各地加工制作鸡鸭的店铺应运而生，其中有不少是家庭作坊或个体专业户，为了生产出名符其实的传统风味禽制品，他们四处求索加工技术。

前不久，连续接到山东省、内蒙等地的一些来信，纷纷要求转让鸡鸭加工技术资料。鉴于这种情况，在出版社同志支持下，我着手编写这本小册子，以满足各地恢复我国传统禽制品加工生产的需要。

本书重点介绍各种禽制品的实际操作技术，着眼于实用。对某些生产常用名词，均一一作了解释，为的是让大家看得懂学得会。

本书可供乡镇城市专业作坊、个体食品加工者、家庭主妇、烹饪爱好者、美食家参考。也可作商业学校或饮食业培训班的教材。

因本人水平所限，书中难免有缺点或错误，敬请同行专家和广大读者给以热情指正。

兰州肉联厂 傅宝信

乡镇食品企业实用 技术丛书

书 目

稻米深加工
玉米淀粉和高果糖浆
三薯综合加工利用
植物蛋白的加工和利用
各类面条生产技术
各式面包配方与制作
豆制品生产工艺与设备
植物油的制取与精炼
米糠油加工及其副产品利用
小磨香油生产工艺
酱油、醋酸制法
南北酱菜荟萃
黄酒简易酿造法
果酒酿制
低度白酒生产技术
果脯蜜饯及其加工
罐头生产工艺与新技术
水产品简易加工
风味灌肠制作法
名牌禽制品传统加工法
畜副产品加工利用
干肉制品加工
柑桔栽培与加工技术问答
柑桔深加工及综合利用
果品贮藏保鲜技术问答
果蔬就地保存加工新方法
各类食品简易加工
食品害虫的防治
食物鼠害的防治
中西餐烹调100功
城镇餐馆风味菜谱
神州传统小吃

目 录

第一部分 禽类基本知识

一、鸡的分类.....	(1)
二、鸡的品种.....	(1)
三、鸡和鸡肉.....	(5)
四、鸡肉的营养成分.....	(5)
五、鸭的品种.....	(6)
六、鸭和鸭肉.....	(8)
七、鸭肉的营养成分.....	(8)
八、鹅与鹅肉.....	(9)

第二部分 禽类的收购与初加工

一、活鸡的收购.....	(11)
二、活鸡的运输.....	(12)
三、活鸡的宰杀.....	(13)
四、白条鸡的收购.....	(14)
五、白条鸡等级的划分.....	(15)

第三部分 各地名牌禽制品加工法

一、传统鸡制品	
德州脱骨扒鸡.....	(16)
符离集烧鸡.....	(18)

道口烧鸡…… (19)
 北京熏鸡…… (21)
 北京烤鸡…… (22)
 北京桶子鸡…… (24)
 天津五香酱鸡… (25)
 天津脱骨扒鸡… (26)
 天津油鸡…… (28)
 上海香酥鸡…… (29)
 上海生酱油鸡… (30)
 大城家常烧鸡… (32)
 大城家常熏鸡… (34)
 大城家常卤鸡… (36)
 苏州西瓜鸡…… (37)
 苏州熏鸡…… (39)
 哈尔滨童子鸡… (40)
 常熟酱鸡…… (41)
 常熟叫化鸡…… (43)
 聊城熏鸡…… (44)
 黑龙江四块鸡… (46)
 黑龙江馅鸡…… (47)
 内蒙熏鸡…… (48)

卓资山熏鸡…… (50)
 锦州熏鸡…… (51)
 沟帮子熏鸡…… (53)
 太原熏鸡…… (54)
 广州卤鸡…… (56)
 广州脆皮鸡…… (57)
 广州盐焗鸡…… (58)
 广州腊鸡姑…… (60)
 广州腊鸡块…… (61)
 广州桶子鸡…… (62)
 广州油鸡…… (63)
 广州豉油鸡…… (64)
 济南桶子鸡…… (65)
 济南肴鸡…… (66)
 成都元宝鸡…… (68)
 长沙南风鸡…… (69)
 长沙风鸡…… (70)
 姚安封鸡…… (71)
 广西豉油鸡…… (72)
 太仓鸡肉松…… (73)
 洛陵鸡肉松…… (75)

二、传统鸭制品

北京烤鸭…… (77)
 南京板鸭…… (78)
 南京盐水鸭…… (80)
 南京琵琶鸭…… (81)

南安板鸭…… (82)
 巴县板鸭…… (84)
 苏州酱鸭…… (85)
 苏州红烧野鸭… (86)

广州卤鸭····· (87)	成都桶子鸭····· (92)
广州烧鸭····· (88)	上海香酥鸭····· (93)
广州挂炉鸭····· (89)	天津熏野鸭····· (94)
成都烧鸭····· (90)	

第四部分 鸡鸭副产品加工利用

一、心肝肚(胃)制品····· (96)
二、鸡鸭血红豆腐····· (96)
血粉····· (97)
鸡血糖浆····· (98)
三、鸡肝粉····· (98)
四、鸡胆止咳片····· (99)
五、羽毛利用····· (99)

附：鸡鸭制品加工常用名词术语浅释

一、调味品类····· (101)
二、生产术语类····· (102)
三、其他类····· (102)

第一部分 禽类基本知识

一、鸡的分类

鸡在动物分类学上属于鸟纲。它的祖先是野生原鸡，产于我国、印度、缅甸、马来亚等地。大约在五千多年前驯化为家禽。目前，我国各地都有大量饲养。

鸡的种类和品种繁多，大体上可分肉用鸡、蛋用鸡、兼用鸡和专用鸡四大类。

肉用鸡又分肉用仔鸡和一般肉用鸡两类。这种鸡，是以产肉为主，产蛋为次的鸡种。肉用仔鸡早期生长迅速，8~10周体重可达1.75公斤左右。一般肉用鸡，体型大产肉多，肉的品质好。

蛋用鸡，产蛋多而大，体型一般较小。

兼用鸡为肉、蛋两用品种。这类鸡性情温顺，不但产蛋多而大，且体型也较大。

专用鸡是专供药用或专供观赏的鸡种。其体型和性情较为特殊：有的尾巴很长；有的素静大方，羽毛奇特，形态美观；有的体型硕大，性情凶猛粗暴。

二、鸡的品种

鸡有170多个品种，优良品种有九斤黄、狼山鸡、油

鸡、柴鸡、澳洲黑、寿光鸡、来亨鸡、红育鸡、芦花鸡、洛岛红、白洛克、新汉县鸡、泰和鸡、长尾鸡、短腿鸡、球冠鸡，以及日本、印度、英国和马来亚的斗鸡等。

九斤黄：原产我国山东省，是肉用鸡的优良品种。它的羽毛黄色，体型较大，体重可达9市斤（4500克），故名九斤黄。200多年前传入外国。洛岛红和澳洲黑等国际优良品种，都跟九斤黄有血缘关系。

狼山鸡：狼山鸡也是肉用鸡，原产我国江苏省南通、狼山一带，故名狼山鸡。它的羽毛为黑色，颈部挺立，尾羽高耸，脊背为“U”形，冠为大片红色，腿粗壮高大，体态雄壮美丽。

油鸡：油鸡是比较老的肉用鸡品种，原产北京德胜门一带，因此，也叫北京油鸡。从它的羽毛来分，有紫红色、素黄色、豇豆白三个品种。但它们的冠、脸、耳都是红色。豇豆白羽毛为浅黄色，羽毛中有豇豆样椭圆形白斑。故名豇豆白。

油鸡适应性强，耐粗饲，易饲养，性情温顺，抱窝性强。但生长慢，一般需8~10个月才能成熟，体重2公斤以上。宰后肉漂亮，皮肉黄色，毛眼稍粗，但是肉质非常优良，熟后口感鲜嫩。

柴鸡：柴鸡原产我国北京，是蛋用鸡的地方性优良品种。它体型小，耐粗饲，易饲养，觅食能力强，抱窝性弱，抗病力强，产蛋多。羽毛色杂，遗传性不稳定。

寿光鸡（又名慈伦鸡、武山鸡）：原产我国山东省寿光县慈伦乡一带，因此，也叫慈伦鸡。因该县有武山，所以又叫武山鸡。该鸡体型高大，属斗鸡类品种。早在一千多年

前，北魏贾思勰的《齐民要术》一书中就有记载。据传，古时候寿光县盛行斗鸡风俗。

澳洲黑：澳洲黑原产澳洲，在英国首先育成，是肉蛋兼用鸡优良品种。其羽毛、喙喙、爪都是黑色而发光。鸡冠鲜红色，公鸡体重可达4公斤，母鸡体重3公斤。胸部肌肉发达，宰杀后肉不漂亮，皮粗发青色，熟后口感发柴。这种鸡适应性强，易饲养，年产蛋190~200个。

来杭鸡（又名白色单冠来杭鸡）：原产意大利，是世界上最著名的蛋用鸡。它羽毛洁白，冠脸都是红色，耳是珥琅白色。公鸡直立，母鸡冠倒向一侧，无抱窝性。嘴、腿、皮肤都是黄色。来杭鸡，身体灵活轻巧，体质强健，繁殖能力和适应能力都很强。易饲养，成熟早，一般5~6个月就发育成熟了，产蛋多而大。平均年产蛋量220~250个。精心饲养的来杭鸡，年产蛋量最高可达368个，有时一天产两个蛋。因此，被称为“产蛋的机器”。来杭鸡的缺点是，身上肉少而质差。宰杀后，肉色青白，熟后肉味欠佳，口感发柴。

红育鸡：原产英国，是蛋用鸡的优良品种。鸡的冠、脸、耳都是红色，皮肤和爪都是白色，羽毛为枣红色或绛红色，部分颈羽上有黑色纵斑，部分翅羽和尾羽呈黑色并有褐色边缘。这种鸡体型丰满匀称，体质强健，性情极温顺，适应性和抗病力都很强，易饲养，成熟早。5~6个月就发育成熟，产蛋多而大，平均年产蛋量200个以上，蛋重60克。

芦花鸡（又名斑纹洛克鸡）：原产美国，是肉蛋兼用鸡优良品种，由九斤黄、黑色爪哇鸡、白色婆罗门、米诺卡等品种杂交培育而成。体大肉多，易肥育，公鸡体重4公斤以

上，母鸡体重3公斤以上，其羽毛黑白相间。生长快，肉质鲜美，平均年产蛋170~180个。

白洛克鸡：原产美国，与芦花鸡同属洛克鸡的两个变种，体型基本一致。随着肉用仔鸡饲养业的发展，白洛克鸡已被培育成专供肉用的品种。雏鸡生长速度很快，8~10周龄体重可达1公斤以上。成年公鸡，体重5~6公斤，成年母鸡，体重4~5公斤。6~8个月发育成熟，平均年产蛋量140~150个。白洛克鸡性情温顺，易管理，但是觅食能力较差。

洛岛红鸡：原产美国，是由九斤黄、来杭鸡、红色马来鸡、温多德鸡等品种杂交培育而成，是一种肉蛋兼用老的优良品种。其体型长大，特别是背部长而呈水平状。单冠，羽毛色深红而有光泽，尾巴尖端的羽毛为黑色。该鸡肌肉发达，肉质优良。公鸡体重3~4公斤，母鸡体重接近2~3公斤。平均年产蛋180~200个。蛋壳红色，重60克。

新汉县鸡：原产美国，是洛岛红鸡的变种。毛色较洛岛红稍浅，背部略短，体重稍轻，生活能力强，耐粗饲、成熟早，平均年产蛋180~200个。

泰和鸡（又名乌鸡）：原产我国江西省泰和县，是当地的特产。全身羽毛为白绒纤丝状，但骨、肉、皮是青一色的乌黑，所以叫乌鸡。耳为黄色，冠为美丽的凤毛冠，很招人喜爱。乌鸡独特的姿色，深为国内外旅游者赞赏。

泰和鸡还是药用鸡，名贵中药——乌鸡白凤丸，就是用泰和鸡作为原料加工炮制而成的。

三、鸡和鸡肉

鸡的生物学特点，主要是正常体温比一般哺乳动物高，一般为41°C左右。鸡肉的营养价值很高，蛋白质含量比猪牛羊肉都高出许多，钙的含量与羊肉相仿，多于猪肉和牛肉，铁的含量略低于羊肉，但优于猪肉和牛肉。鸡肉的脂肪含量较少，低于猪牛羊肉。鸡肉肉质鲜美，母鸡肉更为滋补佳品，经常吃鸡肉，可提供优良蛋白质，增强身体素质和抗病的能力。特别是对于产妇和病人，经常吃鸡肉，有益于身体的康复。

四、鸡肉的营养成分

鸡肉与猪、牛、羊肉营养比较，见下列成分对比表
(每百克含量)

成分 肉别	蛋白质(克)	脂肪(克)	钙(毫克)	磷(毫克)	铁(毫克)
鸡 肉	23.3	1.2	11	190	1.5
猪 肥 肉	2.2	90.8	1	26	0.4
猪 瘦 肉	16.7	23.8	11	177	2.4
牛 肥 肉	15.1	34.5	7	124	1
肥瘦牛肉	17.7	20.3	5	179	2.1
肥瘦羊肉	13.3	34.6	11	129	2

鸡肉与猪牛羊肉胆固醇含量详见下表 (毫克/100克)

肉 类 名 称	胆 固 醇 数 量	肉 类 名 称	胆 固 醇 数 量
鸡 肉	117	羊 瘦 肉	65
猪 瘦 肉	77	羊 肥 肉	173
猪 肥 肉	107		
牛 瘦 肉	63		
牛 肥 肉	194		

五、鸭的品种

鸭在禽肉中的消费量居第二位。鸭原为野生、我国是驯化饲养鸭最早的国家之一。两千多年前的西周时期的古书中，就有养鸭的记载。古代称鸭为凫或野鳬。北魏贾思勰著的《齐民要术》一书中，也有养鸭方法的记载。到明朝，我国养鸭技术更为完善，李时珍著的《本草纲目》一书，就详细介绍了鸭的种类，雌雄识别，人工孵化方法等，

鸭分肉用和蛋用两大类。

蛋用鸭的品种有：

麻鸭：麻鸭的羽毛为麻褐色，带黑色斑纹，看上去全身麻麻点点，因此叫麻鸭。这种鸭子，原产我国南方各省，以广东最多。一般体重1.5公斤左右，嘴和脚都是黄色、公鸭毛色较灰，头部毛全是绿色。麻鸭觅食能力强，生长快，成熟早。自孵化后120天就产蛋，平均年产蛋220~280个。