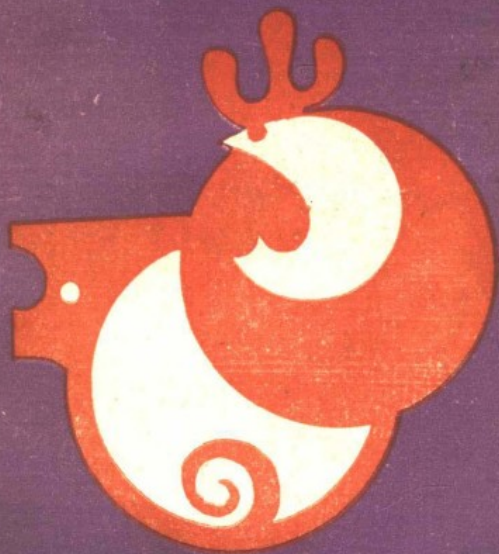


农副产品加工技术丛书

# 畜禽肉食卤腊熏烤加工技术

NONGFUCHANPINJIAGONGJISHUCONGSHI



河南科学技术出版社

# 畜禽肉食卤腊熏烤加工技术

何朝宗 主编

何洪波 张振厚编写

河南科学技术出版社

农副产品加工技术丛书  
**畜禽肉食卤腊熏烤加工技术**

何朝宗主编

何洪波 张振厚编写

责任编辑 曹力献

河南科学技术出版社出版

河南第一新华印刷厂印刷

河南省新华书店发行

787×1092毫米 32开本 5.625印张 102千字

1988年4月第 版 1988年4月第1次印刷

印数 1—10,000册

ISBN 7—5349—0052—2/Z·53

定价1.40元

## 出版说明

随着广大农村产业结构的调整，多种经营有了较大的发展，商品经济越来越活跃，农副产品加工业已经提到了极其重要的地位，广大农民迫切需要学习新的加工技术，开辟广阔的致富门路。为此，我们六家出版社：农村读物出版社、天津科学技术出版社、内蒙古人民出版社、山西教育出版社、河南科学技术出版社和河北科学技术出版社，共同协作，编辑出版了这套《农副产品加工技术丛书》。同时，六省、市、自治区新华书店也给予了很大的支持。

这套丛书，包括食品加工、畜禽产品加工、饲料加工和手工业品加工等。它既介绍了加工技术，又提供了某些信息，以及工厂设计、加工设备的安装与使用。它是一套工艺先进、技术实用、图文并茂、通俗易懂的普及读物。可供乡镇企业和农家具具有初中以上文化水平的职工、农民学习应用，也可作为技术培训的参考教材。

这套丛书，是各出版社根据所在地区的资源优势，技术优势分别组织编写的，在编写中既充分发挥各自的优势，又注意汲取众家之长，以适应全国各地的需要。这套丛书将分期分批地陆续出版，我们恳切希望广大读者提出宝贵意见。

1985年10月

## 序

农副产品加工技术丛书的出版，是适时的必要的。

用加工工业武装农业，乃是农业向前进步的必经道路。现在利用现有技术起步，将来还须进一步提高技术水平，降低成本，改善产品品质，扩大销路。

通过各种联合形式来发展农产品加工业，既可解决资金问题，又能创造新的社会化生产力，加强我国农村的社会主义制度，并为广大农民提供大量就业机会，为提高农业劳动生产力做出贡献。

不论办什么事，都必须讲求实效，万不可一阵风，造成枉费浪费。

杜润生

1985年10月4日

## 前 言

随着城乡人民生活水平的提高，人们不但对畜禽肉食的需要量增加，而且对花色品种也有较高的要求。特别是国营食品部门从事肉食经营、畜禽加工的职工以及农村专业户，都殷切希望有一本介绍传统特色的肉禽加工制作技术的书，以便互相学习，提高技艺，生产质优价廉、风味独特的肉禽食品供应市场；就是经营这类商品的营业员、个体户，也希望有本介绍肉禽加工制作的技术资料，以便从中学业务知识，更好地为日益提高的人们生活服务。

为了适应读者的需要，我们根据河南省食品公司历年来评选出来的优质产品作基础，又收入一部分全国各地名特产品，集编这本小册子。同时，在编写过程中还得到郑州市熟肉加工技师赵守智的具体帮助。故此，对为本书的编写作出贡献和提供资料的单位致以衷心的感谢。

编 者

1987年6月

# 目 录

<b>猪肉制品</b> .....	( 1 )
一、开封青酱肉 .....	( 1 )
二、天津青酱肉 .....	( 2 )
三、上海五香酱肉 .....	( 3 )
四、广东腊花肉 .....	( 4 )
五、新乡罗锅肉 .....	( 5 )
六、汴京酱汁肉 .....	( 6 )
七、广东酱封肉 .....	( 6 )
八、五香卤肉 .....	( 7 )
九、酱汁肉 .....	( 8 )
十、卤方块肉 .....	( 9 )
十一、卤猪肚 .....	( 10 )
十二、苏州酱肉 .....	( 10 )
十三、苏州酱汁肉 .....	( 11 )
十四、酱汁猪肉 .....	( 13 )
十五、南阳“长春轩”卤肉 .....	( 14 )
十六、洛阳焗锅肉 .....	( 14 )
十七、北京天福号酱肘子 .....	( 15 )

- 十八、成都麻辣猪肉干 ..... ( 16 )
- 十九、干酱肉 ..... ( 17 )
- 二十、腊里脊 ..... ( 18 )
- 二十一、湖南坛子肉 ..... ( 19 )
- 二十二、湖南糖酥排骨 ..... ( 20 )
- 二十三、无锡酥骨肉 ..... ( 21 )
- 二十四、五香肘花 ..... ( 22 )
- 二十五、开封“陆稿荐”五香肘花 ..... ( 23 )
- 二十六、冰糖肘花 ..... ( 24 )
- 二十七、北味肘花 ..... ( 25 )
- 二十八、叉烧口条 ..... ( 26 )
- 二十九、湖南金钱肉饼 ..... ( 26 )
- 三十、板肚 ..... ( 27 )
- 三十一、猪头板肚 ..... ( 28 )
- 三十二、五香板肚 ..... ( 29 )
- 三十三、北味板肚 ..... ( 30 )
- 三十四、郑州卤猪肚 ..... ( 31 )
- 三十五、北京桂花小肚 ..... ( 31 )
- 三十六、天津桃仁小肚 ..... ( 32 )
- 三十七、开封卤猪肺 ..... ( 33 )
- 三十八、天津酱猪头肉 ..... ( 34 )
- 三十九、卤猪头肉 ..... ( 35 )
- 四十、平顶山蝴蝶腊猪头 ..... ( 35 )
- 四十一、郑州午餐肉 ..... ( 36 )



- 四十二、上海蜜汁蹄膀 ..... ( 37 )
- 四十三、猪蹄花肉 ..... ( 38 )
- 四十四、蹄花丝 ..... ( 39 )
- 四十五、猪压蹄 ..... ( 40 )
- 四十六、固始皮丝 ..... ( 41 )
- 四十七、假鱿鱼 ..... ( 42 )
- 四十八、猪肉松 ..... ( 43 )
- 四十九、琵琶火腿 ..... ( 44 )
- 五十、广东化皮烧猪 ..... ( 44 )
- 五十一、广东脆皮乳猪 ..... ( 46 )
- 五十二、湖南烤乳猪 ..... ( 47 )
- 五十三、白切猪肉 ..... ( 48 )
- 五十四、白切猪头肉 ..... ( 48 )
- 五十五、白切猪舌 ..... ( 49 )
- 五十六、上海咖喱猪肉干 ..... ( 50 )
- 五十七、上海猪肉脯 ..... ( 51 )
- 五十八、五香猪肉干 ..... ( 52 )
- 五十九、猪肝松 ..... ( 53 )
- 六十、南味香肚 ..... ( 53 )
- 六十一、风干口条 ..... ( 54 )
- 六十二、哈尔滨风干口条 ..... ( 55 )
- 六十三、腊口条 ..... ( 56 )
- 六十四、安阳熏猪口条 ..... ( 57 )
- 六十五、安阳熏猪肚 ..... ( 58 )

<b>灌肠、香肠、腊肠制品</b> .....	( 60 )
一、洛阳灌肠 .....	( 60 )
二、陆稿荐香肠 .....	( 61 )
三、开封香肠 .....	( 62 )
四、彰德香肠 .....	( 63 )
五、蒜肠、枣肠 .....	( 64 )
六、枣肠 .....	( 64 )
七、汴京香肠 .....	( 65 )
八、郑州红肠 .....	( 66 )
九、干炸肉肠 .....	( 67 )
十、二刀肠 .....	( 67 )
十一、莲菜肠 .....	( 68 )
十二、焦作小粉肠 .....	( 69 )
十三、红烧猪大肠头 .....	( 70 )
十四、口条肠 .....	( 71 )
十五、小香肚 .....	( 72 )
十六、羊肉香肠 .....	( 73 )
十七、熏粉肠 .....	( 73 )
十八、熏套肠 .....	( 74 )
十九、安阳熏粉肠 .....	( 75 )
二十、安阳熏猪大肠 .....	( 76 )
二十一、郑州腊肠 .....	( 77 )
二十二、周口腊肠 .....	( 78 )
二十三、鹤壁小腊肠 .....	( 79 )

二十四、福寿牌腊肠 .....	( 80 )
二十五、雪花粉肠 .....	( 80 )
二十六、小腊肠 .....	( 81 )
<b>牛羊肉制品 .....</b>	<b>( 83 )</b>
一、郑州烧牛肉 .....	( 83 )
二、南烧牛肉 .....	( 84 )
三、天津南味酱牛肉 .....	( 85 )
四、开封五香牛肉 .....	( 86 )
五、周口五香酱牛肉 .....	( 87 )
六、南阳五香牛肉 .....	( 88 )
七、陕县观音堂牛肉 .....	( 89 )
八、周口咖喱牛肉 .....	( 90 )
九、天津清真酱牛肉 .....	( 91 )
十、呼和浩特万胜永酱牛肉 .....	( 92 )
十一、酱牛肉 .....	( 94 )
十二、自贡火边子牛肉 .....	( 94 )
十三、开封牛肉干 .....	( 96 )
十四、郑州牛肉干 .....	( 97 )
十五、安阳橘味牛肉干 .....	( 98 )
十六、新乡牛肉粒 .....	( 99 )
十七、牛肉松 .....	( 99 )
十八、牛肉脯 .....	( 101 )
十九、北京月盛斋烧羊肉 .....	( 102 )
二十、赤峰烧羊肉 .....	( 103 )

二十一、开封羊肉火腿 .....	(104)
二十二、商丘羊肉垛 .....	(104)
二十三、板羊肉 .....	(105)
二十四、开封羊腊肉 .....	(106)
二十五、浙江仙居羊肉干片 .....	(107)
二十六、新疆烤全羊 .....	(108)
二十七、天津五香酱牛肉杂碎 .....	(109)
二十八、天津熏牛羊杂碎 .....	(110)

### 杂畜野味制品 .....

一、五香驴肉 .....	(112)
二、洛阳卤驴肉 .....	(113)
三、洛阳驴肉丁 .....	(114)
四、酱驴肉 .....	(115)
五、驴肉肠 .....	(116)
六、带骨马肠 .....	(116)
七、马肉灌肠 .....	(117)
八、混合型马肠 .....	(118)
九、洛阳烧狗肉 .....	(119)
十、周口试量狗肉 .....	(120)
十一、洛阳卤狗肉 .....	(121)
十二、金华戍腿 .....	(122)
十三、腊乳狗 .....	(123)
十四、洛阳烤全兔 .....	(124)
十五、新乡风干野兔肉 .....	(124)

十六、洛阳卤兔 .....	( 125 )
十七、五香兔肉 .....	( 126 )
十八、开封“长春轩”五香兔肉 .....	( 127 )
十九、广汉缠丝兔 .....	( 128 )
二十、兔肉香肠 .....	( 129 )
二十一、义乌兔肉松 .....	( 130 )
二十二、卤兔肉 .....	( 130 )
二十三、腊大兔 .....	( 131 )
<b>家禽制品</b> .....	( 132 )
一、成都风鸡 .....	( 132 )
二、长沙南风鸡和南风鸭 .....	( 133 )
三、成都元宝鸡 .....	( 134 )
四、南京板鸭 .....	( 135 )
五、建瓯板鸭 .....	( 137 )
六、宁波腊鸭 .....	( 138 )
七、南京鸭肫干 .....	( 139 )
八、涪陵鸡松 .....	( 140 )
九、马豫兴桶子鸡 .....	( 141 )
十、道口烧鸡 .....	( 142 )
十一、德州扒鸡 .....	( 144 )
十二、保定马家老鸡铺卤煮鸡 .....	( 145 )
十三、马豫兴烧鸡 .....	( 146 )
十四、南阳烧鸡 .....	( 147 )
十五、镇平烧鸡 .....	( 148 )

- 十六、沟邦子熏鸡 ..... (149)
- 十七、北京天居德熏鸡 ..... (150)
- 十八、安阳熏鸡 ..... (151)
- 十九、成都耗子洞张鸭子 ..... (152)
- 二十、江北熊鸭子 ..... (154)
- 二十一、成都王胖鸭 ..... (155)
- 二十二、苏州酱鸭 ..... (156)
- 二十三、苏州糟鹅 ..... (158)
- 二十四、长沙油淋鸡 ..... (159)
- 二十五、东江盐焗鸡 ..... (161)
- 二十六、广东烧鸭脚包和烧鹅脚扎 ..... (162)
- 二十七、汴京烤鸭 ..... (162)
- 二十八、广东烧鹅 ..... (163)

# 猪肉制品

## 一、开封青酱肉

青酱肉是采用酱腌制的肉制品，也是古都开封的历史名产。清末民初，由豫东传至豫西，目前，开封、三门峡等市的食品公司，都是按照古老的配方和传统的制作工艺，加工生产的成品，风味独特，市场畅销。

### （一）配方

- 1.主料 猪前后腿肉50公斤。
- 2.辅料 大茴香200克，花椒100克，山奈50克，草果100克，良姜100克，桂皮100克，丁香50克，豆蔻100克，陈皮100克，火硝5克，白酱油1公斤，食盐2公斤。

### （二）加工方法

- 1.理料 将猪肉剔骨，呈芒果状造型。
- 2.腌制 将食盐、花椒、大茴、火硝粉碎，与肉拌匀腌制2天，捞出将肉平放于案板上，每天揉摩按压一次，连续7天后，再将肉放入池内，加入酱油、桂皮、良姜、草果、陈皮等辅料，腌制8天后捞出，用绳分块捆扎，挂放在通风处风干即成。

(三) 产品标准 色泽棕红，味香醇厚，肥而不腻，为古城汴京的风味肉食品。

## 二、天津青酱肉

天津青酱肉，原产于北京，已有 200 多年的历史。在清朝初期，曾用青酱肉进贡皇帝，故有御用食品之称。1926 年传到天津以后，“天宝楼”开始加工制作，结合天津人民的口味，在加工工艺上加以改进，从而独具地方特色，颇受群众欢迎。

### (一) 配方

1. 主料 猪肉 50 公斤。

2. 辅料 食盐 4 公斤，花椒面 250 克，放入优质酱油中浸泡。

(二) 加工方法 先将猪骨头剔除，去掉“子膜”上的肉。在肉面撒上大盐末，腌 24 小时，滤干肉内血水，取出放在木案板上，用手挤压，排出水和气，堆码四层，上面加木板，用石块压。石块压 12 小时后，把肉取出，拭去血水，然后逐层撒上盐末和花椒面，用手把肉拍实，每天翻动两次，连续 7 天，即可腌好。把腌好的猪肉用麻绳穿起晾挂在通风处，2—3 天后取下来，再放在大缸里用酱油浸泡。每两天翻动一次，7 天后取出，晾挂在通风处，晾凉后即成。

(三) 产品标准 肥瘦均匀，色泽鲜艳，红白分明，肉质细嫩，食之不腻，清香适口。



### 三、上海五香酱肉

这是上海市的特色品种，由于选料严格，制作工艺讲究，不仅保持了酱肉的传统风味，而且具有苏锡式菜肴的风味，颇受当地群众欢迎。

#### (一) 配方

1. 主料 块猪肉100公斤。

2. 辅料 酱油 5 公斤，盐2.5—3 公斤，冰糖屑或白糖1.5 公斤，火硝25克，葱0.5公斤，姜200克，桂皮150克，大茴250克，干橘皮50—100克，绍酒2.5公斤。

#### (二) 加工方法

1. 腌制 将盐2.5—3 公斤和火硝25克，在50公斤开水中拌和溶解，待冷却后将酱肉坯摊在缸或桶等容器内，用洗帚蘸硝卤洒在坯上，冷天还要擦盐腌制。腌制时间春秋为2—3天，冬天为4—5天。

2. 配汤 水100公斤，约放酱油 5 公斤，使之呈不透明的深酱色，加葱0.5公斤，姜200克，桂皮150克，小茴香（放在布袋内）150克，用大火烧开，捞出香料，舀出待用。

3. 酱制 将酱肉坯入锅，加酱鸭汤至淹没肉坯为止，上面压以重物，盖上锅盖，用旺火烧开，加黄酒 2—2.5公斤，再加盖用旺火烧开，改用小火焖45分钟，加冰糖屑或白糖1.5公斤，用小火再焖 2 小时，至皮烂肉酥时出锅即成。

(三) 产品标准 香气扑鼻，咸中带甜，食之不腻。