

家庭香肠制作技法



前 言

随着城乡人民生活水平的提高，香肠已成为人民餐桌上必不可少的美味佳肴。香肠是一种高级灌肠制品，它香甜味美，久存不坏。家庭制作香肠，方法非常简便，不用厂房，不用机器，不须特殊投资，就在自家厨房里，完全用手工操作，就能生产出优质香肠来。家庭自己制作香肠，省钱、省能，而且卫生可靠，能品尝到全国各地香肠的滋味，增加家庭生活的乐趣。就是在暂时还没有电源的边远山村，用本法也能生产香肠，吃到香肠。手工制作香肠，适合我国目前的经济状况和家庭现实生活水平，特别适合广大农村家庭实际。

笔者从事肉品加工及检验工作四十余年，深感由劳动人民创造的香肠制作技术，不应只掌握在少数技师手中，而应还之于广大劳动人民与人民家庭，为人民造福。本书的出版为家庭作坊、个体户、待业青年及农村剩余劳动力，开辟了致富和就业的门路。愿它能给大家带来口福！

傅宝信

目 录

一、中国香肠的风味及声誉.....	(1)
1. 香肠名称的来由.....	(1)
2. 中国香肠的特点.....	(2)
3. 中国香肠的国际声誉.....	(9)
二、香肠原料和辅助材料的选择.....	(11)
三、中国香肠的家庭制作方法.....	(13)
1. 北京香肠.....	(13)
2. 天津香肠.....	(14)
3. 天津大腊肠.....	(16)
4. 天津美味香肠.....	(17)
5. 天津兔肉腊肠.....	(18)
6. 天津出口香肠.....	(19)
7. 上海腊肠.....	(21)
8. 上海猪肝香肠.....	(22)
9. 南京香肠.....	(23)
10. 山东香肠.....	(25)
11. 浙江香肠.....	(26)
12. 山西香肠.....	(27)
13. 四川香肠.....	(29)
14. 江苏香肠.....	(30)
15. 江苏猪肝腊肠.....	(32)
16. 辽宁小香肠.....	(33)

17. 辽宁腊肠.....	(35)
18. 贵州小香肠.....	(37)
19. 广西小香肠.....	(38)
20. 武汉玫瑰香肠.....	(40)
21. 武汉猪肝香肠.....	(41)
22. 武汉猪腰香肠.....	(43)
23. 广州香肠.....	(45)
24. 广州烤香肠.....	(47)
25. 广州卤香肠.....	(48)
26. 云南牛肉香肠.....	(50)
27. 湖南鸡肝香肠.....	(51)
28. 湖南鸭肝香肠.....	(53)
29. 兰州烤香肠.....	(55)
30. 兰州腊肠.....	(57)
四、批量生产香肠配料标准.....	(59)
五、制作技术要领(生产诀窍).....	(68)
六、特殊用具的制作.....	(70)
七、香肠质量的感官鉴定.....	(71)
八、香肠的贮存方法.....	(72)
九、香肠辅料的各种不同叫法.....	(73)

中国香肠的风味及声誉

1. 香肠名称的来由

香肠原名腊肠。为什么改叫香肠呢？说起来，有段故事。古时候，在羊城（今广州）有家肉铺子，掌柜的姓黄，为人聪明，善于经商。一天，有位顾客，两眼盯着腊肠转，左看右看，最后拿起一根来，用鼻子闻了闻，问道：“这是什么肠子？”黄掌柜满脸堆笑地回答：“腊肠！”顾客听了，二话没说，扭头就走。黄掌柜心里纳闷，怎么不问价钱就走呢？这里一定有原因。他拿了两根煮熟的腊肠，追了上去，说道：“先生，赠送您两根尝尝！”顾客摆摆手说：“我不吃辣子！谢谢！”黄掌柜这才明白，顾客把“腊”和“辣”两个字误解了，便进行了解释。顾客这才接过腊肠去，放进嘴里一嚼，满嘴里浓郁的香甜味儿，立刻引起了食欲，于是买了几斤。从此，黄掌柜把腊肠改名叫香肠了，并用纸写上香肠两个大字，挂在腊肠上。这样以来，肉铺的生意，兴旺起来了。后来，这家肉铺子，改成香肠店了。虽然这是传说，但是，腊肠的味道，确实很香。聪明的黄掌柜，把腊肠改名为香肠，是名副其实的。从这以后，香肠的名气就传开了。这就是中国香肠的来历。

当初，为什么叫腊肠呢？因为传统的制作香肠时间，都是在寒冬腊月（冬季）。所以叫作腊肠。现在不分季节，可常年生产，再叫腊肠，也没有现实意义了。中国香肠，在世界上很有名气。外国人，把用中国配方和工艺制成的香肠，叫作中国香肠。

2. 中国香肠的特点

中国香肠的特点很多，主要有五个：

（1）**历史悠久**：中国香肠的历史很长，究竟创始于哪年哪月？至今没有确切的结论。据考证，至少有1000年以上，早在北朝时期（公元420至589年），就有了有关腊肠配方的记载。中国香肠，起源于江南一带。起初是农民自家加工自家吃。每年春节前，人们把自己养的猪杀了，将一部分肉切成小丁块，灌进猪小肠里，挂在太阳下晾晒，让风吹干，叫作腊肠。将做好的腊肠，挂在荫凉通风处，现吃现取，一直吃到夏天。后来，有人专门制作腊肠，作好后，运到城里去销售。这时候，腊肠就成了一种商品了。渐渐从事这行生意的人多起来，遍及全国各地。后来，腊肠的配方就不一致了，五花八门，形成了各地特有风味。

现在，大规模生产腊肠的厂家，不再依靠太阳光的自然晾晒了，而是用人工热源烘烤。家庭小量生产香肠，还是用太阳晒晾较好。这样不但节约能源，降低成本，而且风味也比烘烤的好。但是，用太阳晒晾，受天气和季节影响，遇上阴雨天就晒不成了。冬季阴雨天少，气候干燥寒冷，适宜家庭生产制作香肠。如果用人工热源（木柴、无烟煤、木炭、

暖气管、红外线等)烘烤,就不受季节影响了。

(2) 制作方法简便:制作中国香肠,方法非常简便。每个家庭都可以加工生产。小批量生产香肠,不用购买机器设备,也不用厂房。在自家厨房里就行了,完全用手工操作。这样生产出来的香肠,叫作手工香肠,它比用机器生产的香肠品质好,售价高。

用手工生产香肠,虽然方法落后,但是,最适合家庭厨房生产,更适应目前我国广大农村实际情况。就是在电源紧张,或暂时还没有电源的边远山沟的农村里,用手工照样能够生产中国香肠。这是中国香肠的突出特点。个体劳动者、专业户、家庭作坊,以及我们每个家庭,都可以用手工加工制作香肠。城镇待业青年制作香肠,可以自谋职业。农民制作香肠,可以走上致富之路,还能解决鲜肉存放的困难。家庭主妇制作香肠,可给全家人增添口福。

手工制作香肠的用具:菜刀、面板、面盆、漏斗(又名漏子)、筷子。这些厨房里的普通用具,家家户户都有,根本不用再花钱去买。也就是说,家庭制作香肠,不用设备投资,就能够加工生产。

具体方法是:用菜刀将肉切成1厘米左右(3分上下)方块,放进盆里待用。将辅助材料(调味品)混合均匀,倒在盆里的肉块上,用手或筷子搅拌均匀,就是肠馅。将肠衣用清水(冬季用温水)泡洗柔软干净。将肠衣的一头套在漏斗嘴子上,左手握着漏斗嘴子,用漏斗在盆里刮满肠馅,举起漏斗,右手拿一根筷子,将漏斗里的肠馅捅进肠衣里。将整根肠衣都灌满馅以后,进行卡节,每间隔11至13厘米长,卡断肠馅(别弄断肠衣),扭拧成结儿,或用马莲草、

线绳等结扎住，成为一节。扭拧或结扎要牢靠，以阻止上下节肠馅串通。卡完节以后，检查一遍，看看肠体上有没有气泡。发现气泡，就用针板或铁钎子扎孔眼，排放出气体。家庭制作香肠，就用缝衣的大针刺扎就行。将检查过的香肠，串在竹杆上，肠体之间要留有一点距离，以便通风，易于干燥。然后，挂在太阳下晾晒，或用炉火烘烤。晒或烤至肠体表面干爽就行了。这时候，将香肠原杆挂在荫凉通风的干燥地方，防止雨淋或灰尘污染，风干3至5天，就是成品了。在风干过程中，香肠内的酶类物质，慢慢进行分解，因而产生出特有的香味来。如果烘烤时，炉温过高，会导致香肠内的酶类失去活性，这时候再怎么风干，也不能产生那种特殊的香味了。香肠内的温度，达到70℃时，酶类物质就失去了活性（死亡）。因此，用人工热源烘烤香肠时，要特别注意温度。怎样才知道烘烤的温度合适呢？家庭制作香肠，不必去买温度计了，只要用手摸摸香肠，不烫手就合适。但是炉温也不能太低了，以防香肠发酵变酸。只有烘烤的温度适宜，风干时才能起到增香作用。香肠需要风干到什么程度呢？风干到肠体干燥，手摸挺实坚硬时，就是风干好了。如果没有达到这个程度，还需延长风干时间1至2天，直到风干好了为止。经过风干的香肠，才是成品（生品）。风干不良的香肠，香味不浓，口感欠佳，容易腐败变质，缩短货架日期。

（3）贮存时间长：久存不坏，是中国香肠的又一大特点。可以不用冰箱或冷库，就在自然室温中，能够存放半年左右的时间，不变色不走味。这个特点，给生产者带来四大好处：①便于长途运输。不论用什么车辆运送香肠，路程多远，绝不会在途中变质。②可以在原料基地——广大农村加

工制作香肠，运进城镇去销售。给农民致富，开辟了一条道路。尤其是剩余劳动力，找到了出路。③由于不使用致冷设备，节约了能源，减少了费用，因而再次降低了成本。相对地提高了生产者的经济效益，增强了产品的竞争力。④延长货架期。由于耐贮存的原因，各食品店或个体经营者，可以放心进货经销，不必担心香肠变质问题。也就是说，在货架上多放些日子没有关系。因此，各食品店都乐意经销香肠。这样就扩大了销售网点和销售数量。反过来，促使生产者扩大生产。由此看来，制作中国香肠，很有发展前途。应该大力提倡和推广。

（4）没有“化学负载”：这里说的“化学负载”，是指人为地往肉食里添加的各种化学制剂。例如，色素、香料、抗氧化剂、防腐剂、增稠剂、保水剂、嫩化剂等等。用传统的方法制作肉食品时，除了加入少量芳香健胃中草药外，不再加任何化学物质。随着科学技术的进步，才出现了滥往肉制品里添加化学制剂现象。并且这种现象越发展越严重，引起了人们的恐惧不安。看来，科学技术也有两重性。用在造福人类方面，是好事。用在杀害或损伤人类方面，就成坏事。因为科学技术越先进，害人手段越高明，越厉害。因此，人类受灾越大越惨。有些肉食经营者，为了多赚钱，施展欲取之先与之的手段，积极鼓励试制生产各种化学制剂，往肉制品里添加。例如，利用保水剂来提高肉制品的出品率；使用防腐剂延长贮存时间等等。有些化学制剂，是化工厂或塑料厂生产的。瓶签上虽然没有毒品标志，但是，也没有标明是食品。这样的化学制剂，人吃了以后，虽然当时没有出现中毒症状，或是出现了轻微中毒现象，本人没有

察觉出来。但是，吃的时间长了，在人体内积蓄多了，会产生什么化学反应，会不会引起慢性中毒，谁敢担保！许多药品，开始认为没有毒性，后来发现副作用极大，停止使用了。这样的例子很多。

目前，世界上出现的各种稀奇古怪的疾病，跟肉食里（也包括其他食品）乱加化学制剂，有没有联系？人们忧虑重重。因此，世界各国人民，都忌讳“化学负载”。讨厌往肉制品里滥加化学制剂。要求恢复“纯净”的肉制品。中国香肠，正好符合人民的这一愿望，没有添加化学制剂。有的香肠，虽然加入了一点硝酸钠，但是，数量甚微，一般不会给人带来损害。为什么这样说呢？因为目前各种食物中，都含有微量硝酸钠或硝酸钾。所以，我们不必担心害怕。请看下面化验情况：

主要食物里的硝酸盐含量（毫克／百克）

食 物 名 称	硝 酸 钠 含 量
谷 物	0.67
蔬 菜	2.56
水	1.04

中国香肠，除了含有微量硝酸盐外，没有任何其他化学制剂。因此，可以说没有“化学负载”。这是世界公认的。并且，制作中国香肠，现在已经在逐步减少或取消硝酸钠，不少地方正在搞这方面的试验。

硝酸钠又叫硝盐，分硝酸钾、硝酸钠、亚硝酸钠三种。通常用硝酸钠和亚硝酸钠。亚硝酸钠又叫快硝，因为它反应快。硝酸钠需要经过化学反应，才能变成亚硝酸钠，使肉色

变红。而亚硝酸钠，可直接使肉色变红，因此叫作快硝。在香肠中，硝酸钠有两个作用：①使瘦肉块的颜色变得更加鲜红。亚硝酸钠与肉中的肌红蛋白起化学反应，而生成血色素，因此肉色发红。②蒸煮时使肉品容易烂糊，缩短蒸煮时间。有的人认为，硝酸钠会使肉品增加香味。笔者经过近40年的实践体验，硝酸钠不但不能给肉品增加香味，反而会降低肉品的原有香味。那么，为什么人们说硝酸钠能给肉品增添香味呢？这是因为，加了硝酸钠的肉品，蒸煮时容易烂糊。肉品越烂糊，吃起来越有香味。因为烂糊的肉块不塞牙，肉在嘴里可以细细咀嚼品味，这时，肉品与舌面上的味蕾就接触面积大了，接触机会多了，接触的时间也长了，因此，使人觉着香味浓郁。这就是坛子肉和砂锅内，味道显得特别香的道理。没有蒸煮烂糊的肉品，吃起来只好囫囵吞咽，这样，肉品就不能充分接触舌头上面的味蕾，味蕾没有机会吸取肉品的全部香味，因此，使人觉着香味淡薄。这就是没有煮烂糊的肉品不香的原因。大家都有这样的体会，酒席上的全鸡，如果没有蒸煮烂糊，撕不碎嚼不烂，怎么会品尝出来鸡肉的鲜香滋味呢？因此说，肉品产生香味，并不是硝酸钠的作用。

（5）食用方法多：中国香肠，是用纯粹的肉类加工制作的。馅里没有加一点淀粉或其他填充剂。中国香肠，分生品和熟品两种。生品耐贮存，在普通室温下，可存放3个月至半年时间，不会走味变色。因此，出售生品的多。熟品吃着方便，但是不能久存。在普通室温里，只能存放15天至30天，如果放进冰箱里，可延长存放时间。许多顾客喜欢购买生香肠。因为生香肠吃的方法多，做什么吃都行，并且味道

较好。下面介绍香肠的几种普通吃法：①香肠米饭。首先，将香肠切成椭圆形片儿。做米饭时，跟米一起放进锅里。米饭熟后，打开锅盖，一股香气扑鼻而来。这是因为，香肠里的一些营养素，渗入到米中，使米饭产生的一种独特的香甜滋味儿。这时，用筷子或勺儿，将米饭上面的香肠片，跟米饭搅拌几下，使香肠片与米饭掺合均匀，然后盛在碗里。香肠米饭，米粒洁白油亮，香肠片红润闪光，好象珍珠堆里混杂着一些玛瑙。每碗米饭，都象是一个美丽的盆景。看了使人精神愉快，食欲大增。当然，引起食欲的原因，不只是外形，主要还是味道。②一锅两样。所谓一锅两样，就是饭和香肠都在一个锅里，同时做熟，而又不掺合。其方法是，做米饭时，将整根香肠放入米饭锅里。米饭熟后，香肠自然浮露在饭上面（因为香肠比米轻）。这时，用筷子夹出香肠，放在一旁晾凉透（热时切片易碎），斜切成椭圆形薄片放在盘里，当作一个菜就饭吃。这种吃法，既可增加餐桌上菜的品种，又能提高米饭的香味，一举两得。但是，米饭的香味，不如前一种浓厚。③香肠炒面。炒面条或做汤面时，将香肠斜切成椭圆形片，当作鲜肉使用。炒出来的面条，或做成的汤面，色鲜味美，非常好吃。香肠炒面的具体做法是：先将面条蒸熟。分成每碗一团，每团面条重2两至3两。然后，将每团面条摊成片状，等晾凉后，一团一团放进热油锅里稍炸，捞出来摆在盘里待用。炸过的面条，在室温里可存放一周时间，不会变质。吃时，往炒锅里放少许油，加入葱花、食盐，炒出香味来，放入香肠片，搅拌一下，放入炸过的面条，加酱油少许，再加骨头汤或清水少许（将味精一点点溶入骨头汤或清水里），盖好锅盖一焖，将面条焖柔软就行。

了。这时，用筷子将面条挑进盘里或碗里。挑面条时，边挑边抖落，将香肠片抖落在锅里。挑完面条后，再把香肠片倒在盘或碗里的面条上面，这样才美观受看。炒面条也可事先不用油炸，将蒸熟的面条直接炒就行。但是，不如油炸的味好，也不耐贮藏，可以现蒸现炒。④香肠炒菜。将香肠斜切成椭圆形片，当作鲜肉片使用。可以炒鲜辣椒、青芹菜、各种笋子、蘑菇、白菜、豆腐等等。炒出来的各种蔬菜，都比鲜肉片炒的味道好，色泽鲜艳，美观受吃。⑤香肠拼盘。拼盘属于下酒凉菜。是餐桌上的头道菜。具体做法是：先将生香肠蒸或煮熟，一般蒸或煮15分钟左右就熟了。捞出来晾凉透，根据需要切成圆形、椭圆形、长条形等，各种形状的薄片儿，配合其他肠制品片儿，或肉片鸡蛋等，摆在浅碟里。可以摆出多种多样的花朵与图案，给拼盘增添形美和香味，促进就餐人的食欲和喜庆气氛。

在暂时还没有电源或电冰箱的家庭，自己动手制作些香肠，或买些生香肠，挂在通风干燥而阴凉的地方，可存放半年左右的时间，不发霉不变质，随吃随取，甚是方便。这样，就给他解决了突然来了客人，来不及买肉做菜的困难。

3. 中国香肠的国际声誉

前面说了中国香肠的特点。所谓特点，实际上就是优点。中国香肠的这些优点，已经引起了世界各国的重视。联邦德国肉类研究院，拥有世界上第一流的设备和专家。是国际上较大的肉类科研机构。这个研究院，多年来一直在研究各国的肉制品。从制作方法、营养成分、外形色泽、口感滋味、

“化学负载”、贮存时间等等，各个方面进行比较。得出来的结论是：中国香肠第一，意大利香肠第二，联邦德国香肠第三（联邦德国肉类研究院，莱斯特博士，在1987年8月，中国和德国肉类加工学术交流会上的报告）。当初，中国肉类食品综合研究中心，高级工程师董寅初同志就说过：中国肉制品的色、香、味、形等方面，居世界之首。联邦德国肉类研究院研究证实，果然如此。这就说明了，我们不是老王卖瓜——自卖自夸。

中国香肠，是值得我们自豪的民族文化遗产。我们应该发扬这个优势。大力向全国、向全世界扩大这一优势。目前许多国家都在生产中国香肠。联邦德国肉类研究院莱斯特博士，从印度、英国、新加坡、法国，加拿大、美国等国家和香港、台湾等地区，购买了一些他们各自制作的中国香肠。进行了对比研究。发现这些香肠，虽然不是同一个国家，或同一个地区制作的，但是都保持着中国香肠的优点。这些优点，是其他国家的香肠无法相比的。中国香肠，是世界肉制品中的佼佼者。许多国家已经认识到了这一点，尤其是发展中的第三世界国家，认为中国香肠适合他们开发生产，符合他们的国情。可以预料，在不久的将来，中国香肠，有可能占领国际肉制品市场，至少是发展中的国家的肉制品市场。

香肠原料和辅助材料的选择

制作香肠的原料是畜肉。猪、牛、羊、兔等各种肉类，都是香肠的主料。用来制作香肠的肉类，必须肉质新鲜、无病无虫、无异色异味。凡是病畜肉，死畜肉，寄生虫畜肉，或肥膘颜色发黄、发红、发绿等，一切非正常色泽的畜肉，以及发粘、生霉，或气味不良的肉类，作种用（繁殖用）的公畜或母畜肉类，都不允许作香肠原料。尤其是猪肉，更是如此。使用增加辅料，或添加色素的手段，来掩盖原料质量低劣的作法，都是自欺欺人的掩耳盗铃的伎俩。生产者禁忌。猪肉的精瘦肉，以后腿肉为最好。因为这部位脂肪少。猪肉的肥膘肉，以脊背上的肉为最好。因为这部位的肥膘肉，肉质致密坚韧，切成块不容易溶化变形，也就是说不走样儿。

制作香肠的辅助材料，就是调味品，例如，食盐、酱油、鲜姜等等。这就是说，制作中国香肠，主料是肉类，辅料是调味品。原料和辅料的好坏，直接影响香肠的质量。只有良好的原料和辅料，才能生产出优质香肠。

选用辅料时，要仔细检查其质量。辅料的使用，应注意以下几个方面：

(1) 颗粒辅料：要求体形肥厚饱满，色泽正常，气味纯正，不带泥沙污垢，没有霉斑，腐烂，虫蛀，杂质等。

(2) 粉剂或液体辅料：除了没有体形要求外，其他方面的要求，跟颗粒辅料相同。粉剂要求质地细腻，不含粗渣。液体辅料要求明亮清彻。粉剂和液体辅料，可以用嘴舔尝，品品滋味是否纯正，试试是否硌牙。

(3) 填充剂：例如，淀粉、增稠剂等。除了与粉剂辅料要求相同外，还必须取一些有代表性的样品，用100℃热开水冲熟尝一尝，并观察有没有漂浮或沉淀的杂质。用耐温的透明器皿冲泡淀粉等，容易观察底部的沉淀物质。正宗的中国香肠，不使用任何填充剂。

(4) 使用辅料前，应该对照配方，清点辅料的种类和数量。看看与配方上的种类和数量，是否相符，以免发生差错，影响产品质量，造成不应有的损失。

(5) 辅料的配制、领取和使用，必须有专人负责，其他人员不要随便参与。避免造成重复投放或短缺现象。有了专人负责，出了事故，容易追查责任。

三

中国香肠的家庭制作方法

我国幅员辽阔，民族众多。各地人民食俗习惯不同，因此，便产生了地方风味的香肠。不论什么地方风味的香肠，在国际上都叫作中国香肠。中国香肠的配方，虽然各地不一致，但是大同小异。所使用的原料的制作方法，基本相同。只是在使用辅助材料方面，有些变动。

家庭制作香肠，在厨房里，完全用手工，因此，每个家庭都可以制作，具体方法如下：

1. 北京香肠

工艺流程：切肉块→拌馅→灌制→卡节→晒或烤→风干→成品。

配料标准：去骨去皮生猪精瘦肉700克，去骨去皮生猪肥膘肉300克，食盐30克，酱油110克，白酒15克，白糖40克，肉蔻面、砂仁面各少许，亚硝酸钠酌免。

制作方法：拿刀将洗干净的生猪精瘦肉和肥膘肉，分别切成1厘米见方小块。将食盐、酱油、白酒、白糖、肉蔻面、砂仁面、亚硝酸钠等辅料混合在一起，搅拌均匀溶化