

奔小康丛书·加工系列

畜产品加工技术

张文正 郑英 张懿 吴祖兴 编



中原农民出版社

“奔小康丛书”编委会

主 任 朱士仁

副主任 张绍文 祁凌云 杨庆山 郑 英

编 委 (以姓氏笔画为序)

王锦文 朱士仁 孙治强 祁凌云

阮银岭 杨庆山 杨南方 张绍文

李 靖 郑 英

本书作者

张文正 郑 英

张 懿 吴祖兴

出版者的话

本世纪末实现小康目标是我国经济社会发展要达到的第二步战略目标。为此，党中央指出：“引导农民奔小康既是90年代党在农村工作的总目标，又是广大农民根本利益所在。”为了配合“以奔小康总揽农村工作全局”这一党在农村的中心工作，积极引导广大农民走小康之路，我社在广泛调查研究的基础上，特制定了“奔小康丛书”的出版规划。

本“丛书”旨在介绍科学技术，传播经营信息，讲述致富要诀，提倡精神文明建设，让广大农民学会用市场的观念指导生产经营，用科学的方法分析利用本地优势，用实用而先进的技术增加经济效益，从而加快奔小康步伐。

本“丛书”分为综合、养殖、林果、蔬菜、加工等系列，从1995年起陆续出版发行。

目 录

一、肉类制品	(1)
1. 怎样加工天津五香猪肉干?	(1)
2. 怎样加工新乡猪肉干?	(2)
3. 怎样加工上海咖喱猪肉干?	(2)
4. 怎样加工武汉猪肉干?	(3)
5. 怎样加工开封牛肉干?	(3)
6. 怎样加工郑州牛肉干?	(4)
7. 怎样加工哈尔滨风干口条?	(5)
8. 怎样加工洛阳驴肉干?	(5)
9. 怎样加工固始皮丝?	(6)
10. 怎样加工云南牛干巴?	(6)
11. 怎样加工上海猪肉脯?	(8)
12. 怎样加工靖江猪肉脯?	(8)
13. 怎样加工天津牛肉脯?	(9)
14. 怎样加工鞍山枫叶肉脯?	(9)
15. 怎样加工仙居羊肉脯?	(10)
16. 怎样加工太仓肉松?	(11)
17. 怎样加工上海肉松?	(12)
18. 怎样加工河南猪肉松?	(13)

19. 怎样加工福州“鼎日有”肉松? (13)
20. 怎样加工哈尔滨牛肉松? (15)
21. 怎样加工上海兔肉松? (15)
22. 怎样加工涪陵鸡肉松? (16)
23. 怎样加工福州肉燕皮? (17)
24. 怎样加工金华火腿? (18)
25. 怎样加工云南火腿? (21)
26. 怎样加工开封羊肉火腿? (22)
27. 怎样加工三门峡琵琶火腿? (22)
28. 怎样加工武汉腊肉? (23)
29. 怎样加工四川腊肉? (24)
30. 怎样加工香味腊肉? (25)
31. 怎样加工湖南特制无骨腊肉? (26)
32. 怎样加工陕西五香腊牛肉? (26)
33. 怎样加工陕西五香腊羊肉? (27)
34. 怎样加工咸肉? (28)
35. 怎样加工南京板鸭? (30)
36. 怎样加工南安板鸭? (32)
37. 怎样加工南京盐水鸭(鹅)? (34)
38. 怎样加工成都元宝鸡? (35)
39. 怎样加工长沙南风鸡(鸭)? (36)
40. 怎样加工成都风鸡? (37)
41. 怎样加工南京琵琶鸭? (37)
42. 怎样加工杭州酱鸭? (38)
43. 怎样加工四川缠丝兔? (39)
44. 怎样加工腊兔肉? (40)

45. 怎样加工道口烧鸡? (41)
46. 怎样加工德州扒鸡? (42)
47. 怎样加工符离集烧鸡? (44)
48. 怎样加工倭子烧鸡? (45)
49. 怎样加工周口关德功烧鸡? (46)
50. 怎样加工南阳烧鸡? (47)
51. 怎样加工马豫兴桶子鸡? (47)
52. 怎样加工北京桶子鸡? (48)
53. 怎样加工济南桶子鸡? (49)
54. 怎样加工保定马家老铺卤煮鸡? (49)
55. 怎样加工太原六味斋酱牛肉? (50)
56. 怎样加工北京月盛斋酱牛肉? (51)
57. 怎样加工天津南味酱牛肉? (52)
58. 怎样加工天津清真酱牛肉? (53)
59. 怎样加工开封五香酱牛肉? (54)
60. 怎样加工周口五香酱牛肉? (54)
61. 怎样加工南阳五香酱牛肉? (55)
62. 怎样加工观音堂牛肉? (55)
63. 怎样加工北京天福号酱肘子? (56)
64. 怎样加工开封陆稿荐五香肘花? (56)
65. 怎样加工天津酱猪肉? (57)
66. 怎样加工汴京酱汁肉? (58)
67. 怎样加工信阳酱汁猪肉? (58)
68. 怎样加工冷香肉? (59)
69. 怎样加工镇江肴肉? (60)
70. 怎样加工砂仁肘子? (61)

71. 怎样加工卤猪肉? (62)
72. 怎样加工上海卤猪肝(心、肚)? (62)
73. 怎样加工卤猪头仿火腿? (63)
74. 怎样加工开封风干口条? (64)
75. 怎样加工夫妻肺片? (65)
76. 怎样加工长春轩五香兔肉? (65)
77. 怎样加工洛阳卤兔? (66)
78. 怎样加工洛阳卤狗肉? (67)
79. 怎样加工晋县咸驴肉? (67)
80. 怎样加工多味鸡(鹅、鸭)肫片? (68)
81. 怎样加工常熟煨鸡(叫化鸡)? (68)
82. 怎样加工北京烤鸭? (70)
83. 怎样加工汴京烤鸭? (72)
84. 怎样加工南农烤鸡? (73)
85. 怎样加工广东烤乳猪? (74)
86. 怎样加工天津烤肉? (75)
87. 怎样加工烤羊肉串? (76)
88. 怎样加工广东叉烧? (77)
89. 怎样加工洛阳烤全兔? (78)
90. 怎样加工长沙油淋鸡? (78)
91. 怎样加工东江盐焗鸡? (79)
92. 怎样加工成都王胖鸭? (80)
93. 怎样加工兰州烤香肠? (81)
94. 怎样加工叉烧肥肠? (81)
95. 怎样加工广东香肠? (82)
96. 怎样加工精制武汉腊肠? (84)

97. 怎样加工哈尔滨正阳楼风干香肠? (85)
98. 怎样加工京字牌参芪风干香肠? (86)
99. 怎样加工北京香肠? (87)
100. 怎样加工济南香肠? (88)
101. 怎样加工如皋香肠? (89)
102. 怎样加工太原香肠? (90)
103. 怎样加工兰州腊肠? (90)
104. 怎样加工天津美味肠? (91)
105. 怎样加工兔肉香肠? (91)
106. 怎样加工猪肝香肠? (92)
107. 怎样加工牛肉香肠? (93)
108. 怎样加工羊肉香肠? (93)
109. 怎样加工火鸡香肠? (94)
110. 怎样加工南京香肚? (94)
111. 怎样加工肉枣? (95)
112. 怎样加工天津猪肉粉肠? (96)
113. 怎样加工辽宁粉肠? (97)
114. 怎样加工兰州粉肠? (97)
115. 怎样加工天津兔肉粉肠? (98)
116. 怎样加工天津红肠? (99)
117. 怎样加工天津白肠? (100)
118. 怎样加工天津驴肉肠? (100)
119. 怎样加工上海三明治肠? (101)
120. 怎样加工上海色拉米肠? (102)
121. 怎样加工上海皮埃肠 (皮埃华斯)? (103)
122. 怎样加工天津火腿肠? (104)

123. 怎样加工盐水火腿?	(105)
124. 怎样加工天津卷火腿?	(106)
125. 怎样加工上海猪头方腿?	(107)
126. 怎样加工新泽西火腿(美国)?	(108)
127. 怎样加工混合火腿(日本)?	(108)
128. 怎样加工兰州火腿肠?	(109)
129. 怎样加工天津三鲜肠?	(110)
130. 怎样加工沈阳黑道斯克肠?	(111)
131. 怎样加工沈阳奥火尼去肠?	(112)
132. 怎样加工黑龙江意大利斯肠?	(113)
133. 怎样加工辽宁格拉布斯肠?	(113)
134. 怎样加工黑龙江沙列姆斯肠?	(114)
135. 怎样加工原汁猪肉罐头?	(115)
136. 怎样加工清蒸猪肉罐头?	(118)
137. 怎样加工清蒸牛肉罐头?	(119)
138. 怎样加工红烧扣肉罐头?	(120)
139. 怎样加工红烧牛肉罐头?	(121)
140. 怎样加工红烧猪肉罐头?	(122)

二、乳类制品

141. 怎样加工消毒牛乳?	(123)
142. 怎样加工酸凝乳?	(126)
143. 怎样加工嗜酸菌乳?	(129)
144. 怎样加工乳酸菌饮料?	(130)
145. 怎样加工咖啡乳饮料?	(131)
146. 怎样加工冰淇淋?	(132)
147. 怎样加工甜炼乳?	(135)

148. 怎样加工淡炼乳?	(138)
149. 怎样加工全脂甜奶粉?	(141)
150. 怎样加工速溶脱脂奶粉?	(143)
151. 怎样加工速溶全脂奶粉?	(144)
152. 怎样加工奶油?	(145)
153. 怎样加工干酪?	(149)
154. 怎样加工干酪素?	(153)
155. 怎样加工乳糖?	(154)
156. 怎样加工麦乳精?	(156)
157. 怎样加工奶酪?	(158)
158. 怎样加工鸡蛋酸奶酪?	(159)
159. 怎样加工奶豆腐?	(160)
160. 怎样加工奶皮子?	(161)
161. 怎样加工奶酒?	(161)
162. 怎样加工乳扇?	(163)
163. 怎样加工奶干?	(163)
164. 怎样加工奶卷?	(164)
三、蛋类制品	(165)
165. 怎样用浸泡法加工松花蛋?	(165)
166. 怎样加工北京皮蛋?	(171)
167. 怎样加工南农三无汤心皮蛋?	(172)
168. 怎样用氢氧化钠加工皮蛋?	(174)
169. 怎样加工硬心皮蛋?	(175)
170. 怎样加工山东皮蛋?	(177)
171. 怎样用滚粉法加工皮蛋?	(178)
172. 怎样加工五香皮蛋?	(179)

173.	怎样加工鸡皮蛋?	(180)
174.	怎样加工鹌鹑皮蛋?	(180)
175.	怎样用草灰法加工咸蛋?	(181)
176.	怎样用盐泥涂布法加工咸蛋?	(183)
177.	怎样用盐水浸泡法加工咸蛋?	(183)
178.	怎样加工平湖糟蛋?	(184)
179.	怎样加工宜宾糟蛋?	(186)
180.	怎样加工五香茶鸡蛋?	(187)
181.	怎样加工卤蛋?	(188)
182.	怎样加工醉蛋?	(189)
183.	怎样加工熏蛋?	(189)
184.	怎样加工蛋松?	(190)
185.	怎样加工蛋糕?	(190)
186.	怎样加工蛋黄酱?	(191)
187.	怎样加工干蛋白?	(192)
188.	怎样加工蛋粉?	(196)
189.	怎样加工冰蛋?	(197)
190.	怎样加工湿蛋黄?	(199)
191.	怎样加工添加蛋白质的精制蛋粉?	(200)
192.	怎样用乳酸发酵加工鸡蛋饮料?	(200)
193.	怎样加工蛋壳粉?	(201)
四、其它		(202)
194.	怎样鞣制绵羊皮?	(202)
195.	怎样鞣制黄牛皮?	(204)
196.	怎样加工羽毛绒?	(208)
197.	怎样加工猪鬃?	(210)

198. 怎样加工盐渍猪肠衣? (212)
199. 怎样加工猪干肠衣? (215)
200. 怎样加工盐渍羊肠衣? (216)

一、肉类制品

1. 怎样加工天津五香猪肉干？

(1) 原料配方 猪瘦肉 10 千克，精盐 70 克，酱油 700 克，硝酸钠 5 克，安息香酸钠 10 克，白糖 700 克，白酒 100 克，大葱 200 克，鲜姜 80 克，桂皮 12.5 克，陈皮 1 克，丁香面 3.7 克，大茴香 63 克。

(2) 制作方法 ①选用符合卫生检验要求的新鲜猪后腿肉，剔去骨头、筋膜、脂肪，切成 500 克重的块。②锅内加入 12 千克水，同时加入硝酸钠和肉块，煮沸 30 分~40 分。③煮好的肉块出锅、冷却，修去四周边缘，顺着肉丝切成 1 厘米见方的小块。④煮肉的原汤撇净油沫，加入肉丁、精盐和装有鲜姜、丁香、大茴香、桂皮、陈皮的料袋，煮沸 20 分~30 分，取出料袋，加白糖、安息香酸钠，进行炒制，炒至 20 分~30 分，加入白酒、味精，炒至汤干为止。⑤炒好的肉丁出锅，摊在筛子上，送入烘炉，炉温 80℃~90℃，烘制 2 时（即 2 小时，以下类同），翻个，再烘 2 时，至肉丁干爽为止即为成品。

(3) 成品特色 天津五香猪肉干，产品呈粒状，质地干爽，新鲜整洁，色泽深黄，五香味浓，鲜美可口，富有嚼劲。

2. 怎样加工新乡猪肉干?

(1) 原料配方 猪瘦肉 5 千克, 红酱油 300 克, 白酒 10 克, 味精 25 克, 生姜 25 克, 大葱 150 克, 五香粉 50 克。

(2) 制作方法 ①选用符合卫生检验要求的新鲜猪瘦肉修去皮、脂肪、筋腱结缔组织, 切成 500 克重的方块。②猪肉块放入锅内加水淹没肉块, 煮至三成熟捞出, 清洗去血污和杂质, 再切成长 4 厘米、宽 3 厘米、厚 0.5 厘米的片。③猪肉片和辅料一起放入撇去油沫烧沸的汤中, 煮卤 1 时, 其间每 15 分翻锅 1 次。④煮好的猪肉片捞出, 沥去汤汁, 凉透, 烘干即为成品。

(3) 成品特色 新乡五香猪肉干, 片形整齐, 色泽酱红, 鲜香味美, 五香浓郁, 干而不柴, 越嚼越香。

3. 怎样加工上海咖喱猪肉干?

上海咖喱猪肉干是上海市 80 年代创制的新品种, 由于口味不同于传统的猪肉干, 问世后备受欢迎, 畅销不衰。

(1) 原料配方 猪瘦肉 5 千克, 食盐 150 克, 酱油 150 克, 高粱酒 100 克, 白糖 600 克, 咖喱粉 25 克, 味精 25 克, 白汤 350 克~400 克。

(2) 制作方法 ①选用符合卫生检验要求的新鲜猪后腿或大排上的瘦肉, 修净皮、骨、筋、膜、衣膜等杂质, 再切成 250 克~500 克的块作坯料。②坯料放入锅中, 加满水用旺火煮, 煮至肉坯发硬时出锅, 切成 1.3 厘米~1.5 厘米见方的肉丁。③肉丁和辅料同时下锅, 用中火翻炒, 开始炒得慢些, 至卤汁干时稍快些, 不使烧焦糊锅底, 一直炒至卤汁干时出锅。④炒好的肉丁摊在铁筛上放入烘房的铁架子上,

烘房温度 $60^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$ ，烘制 6 时~7 时，烘至产品不粘手，表里干燥一致，咖喱粉明显可见，含水量不超过 10%，即为成品。

(3) 成品特色 上海咖喱猪肉干，均匀粒状，黄色带黑，咸甜适中，略带辣味，咖喱味浓，鲜香可口，久食不腻，别有风味。

4. 怎样加工武汉猪肉干？

(1) 原料配方 猪瘦肉 10 千克，精盐 200 克，酱油 400 克，干红辣椒粉 40 克，白糖 500 克，白酒 200 克，咖喱粉 20 克，桂皮 50 克，大茴香 30 克。

(2) 制作方法 ①选用符合卫生检验要求的新鲜猪瘦肉，剔去骨头、筋膜、脂肪，切成 500 克左右的肉块。②切好的肉块放入凉水中浸泡 1 时，使肉块的血水渗出，洗净捞出沥干水分。③洗好的猪肉块放入锅中，加水没过肉块，烧煮至六成熟，捞出，晾凉。④晾好的肉切成长方形小片或小条。⑤切好的肉片放入锅中，加入 2.5 千克煮肉的肉汤，再按比例加入白糖、精盐、酱油、桂皮、大茴香、辣椒粉，烧沸。烧至汤水快干时进行翻炒，并加入白酒一并炒干，最后加味精、咖喱粉炒匀即好。⑥炒好的猪肉片，摊晾后，放在筛子上送入烘炉，烘房温度 $60^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$ ，每隔 1 时翻动 1 次，并摊平，烘至 7 时左右，肉片变硬即为成品。

(3) 成品特色 武汉猪肉干，片形整齐，色泽棕黄，肉质干爽，辣香味浓，风味独特，别具一格。

5. 怎样加工开封牛肉干？

开封牛肉干是河南省开封市的传统食品，创始于清咸丰 5 年（1855 年），至今已有 100 多年历史，50 年代曾作为军

用食品供给中国人民志愿军，为抗美援朝做过贡献，声誉显赫。

(1) 原料配方 牛肉 5 千克，酱油 500 克，绍兴酒 250 克，大茴香 5 克，生姜 50 克，白糖、食盐各适量。

(2) 制作方法 ①选用符合食品卫生检验要求的鲜牛肉，剔去骨、筋腱，切成 5 厘米见方的块。②牛肉块放入锅内，加入水和辅料，大火烧沸，再用小火煮 2 时。③初煮后，加入食盐和白糖，再煮 1 时左右，待汤汁将干时，即好。④煮好的肉块，捞出置于案上，晒干或烘干，即为成品。

(3) 成品特色 开封牛肉干，色泽棕褐，块形均匀，整齐一致，咸甜鲜美，滋味醇厚。

6. 怎样加工郑州牛肉干？

郑州牛肉干已有近 40 年的生产历史，曾连续被河南省评为优质食品，1982 年被商业部评为国内同类产品第四名。

(1) 原料配方 牛肉 5 千克，食盐 150 克，料酒 100 克，白酱油 400 克，白糖 900 克，大葱 100 克，生姜 100 克，丁香 10 克，大茴香 20 克，桂皮 25 克，陈皮 25 克。

(2) 制作方法 ①选用符合卫生要求的鲜牛肉，剔去筋骨，再切成 150 克~200 克重的长方块，放入开水锅中煮 30 分，捞出，放凉，切成长 5 厘米、宽 3 厘米、厚 0.5 厘米的肉片。②煮肉的汤锅撇去浮沫，去净渣，加 50% 的清水，再下牛肉片，加白糖 700 克和其它辅料。待肉片煮至八成熟时，再加入余下的 200 克白糖，煮制 1.5 时~2 时，待料味浸透肉内，即好。③煮好的肉片，捞出，放入铁筛内，沥去水分，送入烤房，保温 60℃，烘烤 10 时，即为成品。

(3) 成品特色 郑州牛肉干，色泽枣红，厚薄均匀，肉质脆筋，甜咸适度，味香持久。

7. 怎样加工哈尔滨风干口条？

哈尔滨风干口条，是哈尔滨正阳楼的特产，相传已有150多年历史。其特点是不软不硬，咸淡适口，越吃越香，滋味深长。

(1) 原料配方 猪口条10千克，精盐500克，酱油6千克，花椒面50克，甘草300克，花椒100克，大料100克，桂皮200克。

(2) 制作方法 ①将口条浸入开水内烫到表面呈现白色时，捞出剥去外衣（皮），用水洗净。②将精盐和花椒面拌和，搓擦口条表面，平放在木板上，上面压以木板或石块，经4时~5时，揭开木板晾2时~3时，再按原样搓擦盐和花椒，并再腌、压。依此每天2次，到5次以后，口条中水分大部分排尽。将各种辅料放入锅内煮沸，晾透后倒进缸里，将口条投入浸泡，经2天捞出。③将口条一个个用细绳串上，挂在阴凉通风干燥处，半个月取下。④将风干后的口条放在老鸡汤内，煮30分出锅即为成品。

8. 怎样加工洛阳驴肉干？

(1) 原料配方 新鲜驴肉5千克，大茴香2克，花椒3克，草果2克，白芷2克，陈皮2克，良姜3克，毕拨1克，桂皮1克，丁香1克，精盐160克，植物油适量。

(2) 制作方法 ①选用符合卫生检验要求的嫩鲜驴肉，剔去骨、筋膜，切成500克重的方块。②驴肉块放入清水中浸泡，夏季浸泡4时，春、秋、冬三季浸泡24时，中间换水1次。浸泡好后，捞出沥去水分。③沥去水的肉块，放入