

ZHONGGUO  
ROUSHIZHIPIN  
JIAGONG  
DAQUAN

# 中国 肉食制品 加工 大全



马凤琴 编  
徐广泽

北京理工大学出版社

# 中国肉食制品加工大全

马凤琴 徐广泽 编

北京理工大学出版社

(京)新登字 149 号

## 内 容 简 介

本书系统地介绍了我国南北各地近 800 种肉食的制作方法,其中既有国内各流派的传统制品,也有许多创新产品,还尽量多地选用了民族风味制品,宫廷制品和家常制品等,并适当地借鉴了一些国外制品。本书内容丰富,品种齐全,具有浓厚的民族特色和地方风味,适合广大炊事工作者,餐厅和饭店经营者,家庭主妇及广大烹饪爱好者阅读参考。

## 中国肉食制品加工大全

马凤琴 徐广泽 编

\*

北京理工大学出版社出版发行

各地新华书店经售

国防科工委印刷厂印刷

\*

850×1168 毫米 32 开本 16.5 印张 427 千字

1993 年 8 月第一版 1993 年 8 月第一次印刷

ISBN 7-81013-670-4/Z·25

印数: 1—6000 册 定价: 11.00 元

# 前 言

“民以食为天”。

肉食制品是食品中的重要组成部分，是动物性蛋白质的重要来源，是人类生存、生活和发展必不可少的生活资料。

我国的肉食制品，尤其是传统风味肉食制品，历史悠久，源远流长。由于它具有形美、色艳、香醇、味鲜和滋补等特点，而著称于世。并以其地方传统风味和浓郁的民族特色，以及吸收国外肉食制品之长的创新制品，更是驰名中外。

我国幅员广阔，资源丰富，民族众多，由于历代劳动者和名家的努力耕耘，使肉食制品的百花园里，万紫千红，繁花似锦，美不胜收。传统制品丰富多彩，民族制品异彩纷呈，创新制品不断涌现。

近年来，我国出版界为了丰富和提高人民生活，出版了大量的饮食菜谱之类的书刊，有如雨后春笋。但其中有关肉食制品之书甚少，可谓寥若晨星，在这为数甚少之书，所收制品品种又极为有限，兼之有的数据不全、工艺欠详。而某些重要品种，又多散见于各书刊报章之中，查阅极为不便。因而笔者将历年所积资料加以整理，并参阅有关书刊，编成《中国肉食品加工大全》一书，以饕读者。

本书内容共分：肉食制品添加剂、熟制品加工和生制品加工等三大部分。其中以熟制品为重点。

本书在编选过程中，特别注意下列事项：

一、本书所收肉食品品种力求全面，将国内各流派的传统制品、创新制品、民族风味制品、宫廷制品、官府制品和家常制品等尽量选入，并适当选一些国外制品，以资借鉴和参考，并作为资料的积累。

二、本书编选的目的是“用”。为了适应当前改革开放，繁荣市场经济和大力发展第三产业的需要，本书主要以广大中小加工业为对象，兼顾家庭之需，进行选编。选量配方中主、辅料可按需要成比例增减。以便适合多方面的需要。

三、由于我国肉食品加工历史悠久，名家辈出，贡献巨大，为尊重其劳动和增加读者生活情趣，对名师、名店、名品以及有关掌故和传说，凡能收集到的，皆以简要的历史形式介绍，以期为我国的肉食品加工史，留一点雪泥鸿爪。

编者草成此书，编选不当和误谬之处在所难免，深望名师、专家和广大读者予以批评指正。

**编 者**

1992 年 12 月

# 目 录

## (一) 肉食品加工添加剂

- |              |        |              |        |
|--------------|--------|--------------|--------|
| 1. 赋香剂 ..... | ( 1 )  | 5. 着色剂 ..... | ( 10 ) |
| 2. 调味剂 ..... | ( 7 )  | 6. 增稠剂 ..... | ( 11 ) |
| 3. 发色剂 ..... | ( 8 )  | 7. 其它 .....  | ( 11 ) |
| 4. 保水剂 ..... | ( 10 ) |              |        |

## (二) 熟制品加工部分

### 酱卤制品

- |                   |                   |                    |        |
|-------------------|-------------------|--------------------|--------|
|                   | 21. 秦雁牌五香头肉 ..... | ( 31 )             |        |
| 1. 天福号酱肘子 .....   | ( 13 )            | 22. 卤猪头肉 (1) ..... | ( 32 ) |
| 2. 天津酱猪肉 .....    | ( 14 )            | 23. 卤猪头肉 (2) ..... | ( 32 ) |
| 3. 真不同酱肉 .....    | ( 15 )            | 24. 广州卤猪肉 .....    | ( 33 ) |
| 4. 苏州酱肉 .....     | ( 16 )            | 25. 六味斋烧肉 .....    | ( 34 ) |
| 5. 六味斋酱肉 .....    | ( 17 )            | 26. 东坡肉 .....      | ( 35 ) |
| 6. 太原青酱肉 .....    | ( 18 )            | 27. 真不同叉烧肉 .....   | ( 36 ) |
| 7. 天津酱肉 .....     | ( 19 )            | 28. 南阳长春轩卤肉 .....  | ( 37 ) |
| 8. 六味斋酱肘花 .....   | ( 20 )            | 29. 六味斋蔻肉 .....    | ( 37 ) |
| 9. 酱腿胴 .....      | ( 20 )            | 30. 南府苏造肉 .....    | ( 38 ) |
| 10. 无锡肉骨头 .....   | ( 21 )            | 31. 新乡罗锅肉 .....    | ( 40 ) |
| 11. 北味肘花 .....    | ( 22 )            | 32. 六味斋排叉 .....    | ( 41 ) |
| 12. 砂仁肘子 .....    | ( 23 )            | 33. 广州卤猪嘴 .....    | ( 41 ) |
| 13. 苏州酱汁肉 .....   | ( 24 )            | 34. 苏式叉烧 .....     | ( 42 ) |
| 14. 汴京酱汁肉 .....   | ( 25 )            | 35. 猪压蹄 .....      | ( 43 ) |
| 15. 信阳酱汁猪肉 .....  | ( 26 )            | 36. 佛山扎蹄 .....     | ( 44 ) |
| 16. 北京卤肉 .....    | ( 27 )            | 37. 真不同酱猪手 .....   | ( 45 ) |
| 17. 陆稿荐五香肘花 ..... | ( 27 )            | 38. 广州卤酝蹄 .....    | ( 46 ) |
| 18. 樊记腊汁肉 .....   | ( 28 )            | 39. 枫泾丁蹄 .....     | ( 47 ) |
| 19. 天津酱猪头肉 .....  | ( 29 )            | 40. 广州卤猪肝 .....    | ( 48 ) |
| 20. 宿迁猪头肉 .....   | ( 30 )            | 41. 无锡酱烧肝 .....    | ( 48 ) |

|                   |        |                    |         |
|-------------------|--------|--------------------|---------|
| 42. 天津酱猪肝 .....   | ( 49 ) | 74. 卤牛腰 .....      | ( 74 )  |
| 43. 上海卤猪肝 .....   | ( 50 ) | 75. 张一品酱羊肉 .....   | ( 75 )  |
| 44. 广州卤猪心 .....   | ( 51 ) | 76. 白切羊肉 .....     | ( 76 )  |
| 45. 上海卤猪心 .....   | ( 51 ) | 77. 酱牛羊腱子 .....    | ( 77 )  |
| 46. 哈尔滨风干口条 ..... | ( 52 ) | 78. 六味斋烧鸡 .....    | ( 78 )  |
| 47. 开封风干口条 .....  | ( 53 ) | 79. 山东烧鸡 .....     | ( 79 )  |
| 48. 广州卤猪舌 .....   | ( 54 ) | 80. 大城家常烧鸡 .....   | ( 80 )  |
| 49. 上海酱猪肚 .....   | ( 54 ) | 81. 南阳烧鸡 .....     | ( 81 )  |
| 50. 广东卤猪肚 .....   | ( 55 ) | 82. 符离集烧鸡 .....    | ( 82 )  |
| 51. 广州卤猪腰 .....   | ( 56 ) | 83. 福山烧小鸡 .....    | ( 83 )  |
| 52. 邵阳卤下水 .....   | ( 56 ) | 84. 静宁烧鸡 .....     | ( 84 )  |
| 53. 广州卤肠头 .....   | ( 57 ) | 85. 侉子烧鸡 .....     | ( 85 )  |
| 54. 酱筋肠 .....     | ( 58 ) | 86. 北京桶子鸡 .....    | ( 86 )  |
| 55. 上海卤猪肠 .....   | ( 59 ) | 87. 广州桶子鸡 .....    | ( 87 )  |
| 56. 广州卤猪尾 .....   | ( 60 ) | 88. 济南桶子鸡 .....    | ( 88 )  |
| 57. 广州卤猪耳 .....   | ( 60 ) | 89. 哈尔滨桶子鸡 .....   | ( 89 )  |
| 58. 咸蒸排骨 .....    | ( 61 ) | 90. 成都桶子鸭 .....    | ( 90 )  |
| 59. 六味斋酱牛肉 .....  | ( 61 ) | 91. 天津五香酱鸡 .....   | ( 90 )  |
| 60. 月盛斋酱牛肉 .....  | ( 62 ) | 92. 哈尔滨酱鸡 .....    | ( 91 )  |
| 61. 天津南味酱牛肉 ..... | ( 64 ) | 93. 常熟酱鸡 .....     | ( 92 )  |
| 62. 天津清真酱牛肉 ..... | ( 65 ) | 94. 扬州卤鸡 .....     | ( 93 )  |
| 63. 开封五香酱牛肉 ..... | ( 66 ) | 95. 大城家常卤鸡 .....   | ( 94 )  |
| 64. 周口五香酱牛肉 ..... | ( 67 ) | 96. 广州卤鸡 .....     | ( 95 )  |
| 65. 南阳五香牛肉 .....  | ( 67 ) | 97. 天津脱骨扒鸡 .....   | ( 95 )  |
| 66. 观音堂牛肉 .....   | ( 68 ) | 98. 五香脱骨扒鸡 .....   | ( 96 )  |
| 67. 六合牛脯 .....    | ( 69 ) | 99. 德州五香脱骨扒鸡 ..... | ( 98 )  |
| 68. 五香牛肉脯 .....   | ( 70 ) | 100. 五香脱骨鸡 .....   | ( 99 )  |
| 69. 南酱腱子 .....    | ( 71 ) | 101. 济南肴鸡 .....    | ( 100 ) |
| 70. 卤牛肉 .....     | ( 72 ) | 102. 五香曲红鸡 .....   | ( 101 ) |
| 71. 夫妻肺片 .....    | ( 72 ) | 103. 天津油鸡 .....    | ( 102 ) |
| 72. 卤牛心 .....     | ( 73 ) | 104. 酱油嫩鸡 .....    | ( 103 ) |
| 73. 卤牛肝 .....     | ( 74 ) | 105. 三杯子鸡 .....    | ( 104 ) |

|                    |         |                  |         |
|--------------------|---------|------------------|---------|
| 106. 黑龙江四块鸡 .....  | ( 104 ) | 17. 汴京烤鸭 .....   | ( 134 ) |
| 107. 杭州酱鸭 .....    | ( 106 ) | 18. 金陵烤鸭 .....   | ( 135 ) |
| 108. 广州卤鸭 .....    | ( 107 ) | 19. 成都烧鸭 .....   | ( 137 ) |
| 109. 五香卤野鸭 .....   | ( 107 ) | 20. 成都王胖鸭 .....  | ( 137 ) |
| 110. 卤鹅肠 .....     | ( 108 ) | 21. 安庆烤鸭 .....   | ( 139 ) |
| 111. 承德酱驴肉 .....   | ( 109 ) | 22. 金陵片皮大鸭 ..... | ( 140 ) |
| 112. 河北酱驴肉 .....   | ( 110 ) | 23. 压力锅制烤鸭 ..... | ( 141 ) |
| 113. 晋县咸驴肉 .....   | ( 111 ) | 24. 香茅草烧鸡 .....  | ( 142 ) |
| 114. 保定驴肉 .....    | ( 112 ) | 25. 北京烤鸭 .....   | ( 143 ) |
| 115. 五香狗肉 .....    | ( 113 ) | 26. 常熟叫化鸡 .....  | ( 144 ) |
| 116. 洛阳卤狗肉 .....   | ( 113 ) | 27. 流浪鸡 .....    | ( 146 ) |
| 117. 特味地羊 .....    | ( 114 ) | 28. 杭州煨鸡 .....   | ( 146 ) |
| 118. 长春轩五香兔肉 ..... | ( 115 ) | 29. 东江盐焗鸡 .....  | ( 148 ) |
| 119. 洛阳卤兔 .....    | ( 116 ) | 30. 烤全羊 .....    | ( 150 ) |

### 烧烤制品

|                |         |                 |         |
|----------------|---------|-----------------|---------|
| 1. 脆皮乳猪 .....  | ( 117 ) | 31. 烤羊腿 .....   | ( 151 ) |
| 2. 湖南烤乳猪 ..... | ( 118 ) | 32. 甜酱烤羊腿 ..... | ( 152 ) |
| 3. 南宁烧猪 .....  | ( 119 ) | 33. 烤羊排 .....   | ( 153 ) |
| 4. 五香乳猪 .....  | ( 120 ) | 34. 烤羊肉串 .....  | ( 153 ) |
| 5. 北京烤肉 .....  | ( 121 ) | 35. 烤羊肉丸 .....  | ( 154 ) |
| 6. 博山烤肉 .....  | ( 123 ) | 36. 烤羊肚 .....   | ( 155 ) |
| 7. 天津烤肉 .....  | ( 124 ) | 37. 烤五香驴肉 ..... | ( 155 ) |
| 8. 叉烤酥方 .....  | ( 125 ) | 38. 洛阳烤全兔 ..... | ( 156 ) |
| 9. 双烤肉 .....   | ( 126 ) | 39. 烤鹿方 .....   | ( 157 ) |

### 白煮制品

|                        |         |                 |         |
|------------------------|---------|-----------------|---------|
| 10. 广式叉烧 .....         | ( 127 ) | 1. 砂锅居白煮肉 ..... | ( 158 ) |
| 11. 烤猪舌 .....          | ( 128 ) | 2. 上海熟白肉 .....  | ( 159 ) |
| 12. 叉烧口条 .....         | ( 129 ) | 3. 上海白切肉 .....  | ( 160 ) |
| 13. 上海烤猪肝、心、脾<br>..... | ( 129 ) | 4. 白切猪头肉 .....  | ( 161 ) |
| 14. 叉烧肥肠 .....         | ( 130 ) | 5. 白切蹄膀 .....   | ( 161 ) |
| 15. 兰州烤香肠 .....        | ( 131 ) | 6. 烋白肉 .....    | ( 162 ) |
| 16. 北京烤鸭 .....         | ( 132 ) | 7. 白肉血肠 .....   | ( 163 ) |
|                        |         | 8. 上海白肚 .....   | ( 165 ) |

- |                   |       |                |       |
|-------------------|-------|----------------|-------|
| 9. 白切猪舌 .....     | (166) | 7. 糟钵头 .....   | (191) |
| 10. 白切猪肝 .....    | (166) | 8. 糟油口条 .....  | (193) |
| 11. 白切圈子 .....    | (167) | 9. 上海醉鸡 .....  | (193) |
| 12. 浙江白切羊肉 .....  | (167) | 10. 五夫醉鸡 ..... | (195) |
| 13. 白水羊肉 .....    | (168) | 11. 古井醉鸡 ..... | (196) |
| 14. 真如白切羊肉 .....  | (169) | 12. 杭州糟鸡 ..... | (196) |
| 15. 白羊头肉 .....    | (170) | 13. 河南糟鸡 ..... | (197) |
| 16. 手抓羊肉 .....    | (171) | 14. 福建糟鸡 ..... | (198) |
| 17. 整羊 .....      | (172) | 15. 香糟冻鸡 ..... | (199) |
| 18. 羊皮煮肉 .....    | (172) | 16. 糟鸭 .....   | (200) |
| 19. 硝牛腱 .....     | (173) | 17. 香糟蒸鸭 ..... | (201) |
| 20. 冷片壮牛肉 .....   | (174) | 18. 糟蒸鸭膀 ..... | (202) |
| 21. 白斩鸡 (1) ..... | (175) | 19. 糟鸭片 .....  | (203) |
| 22. 白斩鸡 (2) ..... | (176) |                |       |

#### 脱水制品

- |                   |       |                  |       |
|-------------------|-------|------------------|-------|
| 23. 盐水鸡 .....     | (176) | 1. 太仓肉松 .....    | (204) |
| 24. 盐水白鸡 .....    | (177) | 2. 福建肉松 .....    | (205) |
| 25. 文昌白斩鸡 .....   | (178) | 3. 如皋肉松 .....    | (206) |
| 26. 姜醋白鸡 .....    | (179) | 4. 上海太仓肉松 .....  | (207) |
| 27. 武定壮凉鸡 .....   | (179) | 5. 汕头太仓式肉松 ..... | (208) |
| 28. 四川棒棒鸡 .....   | (180) | 6. 河南猪肉松 .....   | (209) |
| 29. 上海清真盐水鸭 ..... | (182) | 7. 桐梓肉松 .....    | (210) |
| 30. 南京盐水鸭 .....   | (183) | 8. 猪肝松 .....     | (211) |
| 31. 台湾盐水鸭 .....   | (184) | 9. 颗粒牛肉松 .....   | (212) |
| 32. 苏州红烧野鸭 .....  | (185) | 10. 羊肉松 .....    | (213) |
| 33. 胭脂鹅 .....     | (186) | 11. 涪陵鸡肉松 .....  | (214) |
|                   |       | 12. 涪陵鸭肉松 .....  | (215) |

#### 糟醉制品

- |                 |       |                  |       |
|-----------------|-------|------------------|-------|
| 1. 糟鲜猪肉 .....   | (186) | 13. 涪陵鸭肉松 .....  | (215) |
| 2. 糟熟猪肉 .....   | (187) | 14. 上海猪肉脯 .....  | (216) |
| 3. 酒醉白肉 .....   | (188) | 15. 三山牌猪肉脯 ..... | (217) |
| 4. 糟蒸肉 .....    | (188) | 16. 汕头猪肉脯 .....  | (218) |
| 5. 香糟肉 .....    | (189) | 17. 黄金香肉脯 .....  | (218) |
| 6. 上海猪的糟品 ..... | (190) | 18. 上海猪肉条 .....  | (219) |

|                     |       |                     |       |
|---------------------|-------|---------------------|-------|
| 19. 广州猪肉脯 .....     | (220) | 4. 安阳熏猪口条 .....     | (244) |
| 20. 天津牛肉脯 .....     | (221) | 5. 安阳熏猪肚 .....      | (245) |
| 21. 靖江牛肉脯 .....     | (221) | 6. 天津酱猪肚 .....      | (246) |
| 22. 安庆五香牛肉脯 .....   | (222) | 7. 安阳熏猪大肠 .....     | (247) |
| 23. 北京百果牛肉脯 .....   | (223) | 8. 苏州熏猪大肠、熏猪肚 ..... | (248) |
| 24. 仙居羊肉片 .....     | (224) | 9. 熏套肠 .....        | (248) |
| 25. 五香猪肉干 .....     | (224) | 10. 济南熏牛舌 .....     | (249) |
| 26. 天津五香猪肉干 .....   | (225) | 11. 熏牛百叶 .....      | (250) |
| 27. 五香肉干 .....      | (226) | 12. 天德居熏鸡 .....     | (251) |
| 28. 上海咖喱猪肉干 .....   | (227) | 13. 辽宁熏鸡 .....      | (251) |
| 29. 武汉猪肉干 .....     | (228) | 14. 大城家常熏鸡 .....    | (252) |
| 30. 枫叶肉干 .....      | (229) | 15. 安阳熏鸡 .....      | (253) |
| 31. 石码肉干 .....      | (229) | 16. 聊城熏鸡 .....      | (255) |
| 32. 五香牛肉干 .....     | (230) | 17. 太原熏鸡 .....      | (256) |
| 33. 靖江牛肉干 .....     | (231) | 18. 卓资山熏鸡 .....     | (257) |
| 34. 开封牛肉干 .....     | (232) | 19. 右玉熏鸡 .....      | (258) |
| 35. 郑州牛肉干 .....     | (232) | 20. 锦州熏鸡 .....      | (258) |
| 36. 山东牛肉干 .....     | (233) | 21. 熏仔鸡 .....       | (259) |
| 37. 北京牛肉干 .....     | (234) | 22. 塘栖熏鸭 .....      | (260) |
| 38. 桔味牛肉干 .....     | (235) | 23. 无为熏鸭 .....      | (261) |
| 39. 长沙五香牛肉干 .....   | (236) | 24. 重庆王鸭子 .....     | (263) |
| 40. 江苏五香辣味牛肉干 ..... | (237) | 25. 江北熊鸭子 .....     | (264) |
| 41. 安徽五香辣味牛肉干 ..... | (238) | 26. 花大肚 .....       | (266) |
| 42. 新乡牛肉粒 .....     | (238) | 27. 锦州小肚 .....      | (267) |
| 43. 洛阳驴肉干 .....     | (239) | 28. 天津玫瑰肠 .....     | (267) |
| 44. 鹌鹑肉干 .....      | (240) | 29. 天津桂花肠 .....     | (269) |
|                     |       | 30. 天津双喜肠 .....     | (270) |
|                     |       | 31. 天津三美肠 .....     | (271) |
|                     |       | 32. 天津三鲜肠 (1) ..... | (273) |
|                     |       | 33. 天津三鲜肠 (2) ..... | (274) |
|                     |       | 34. 上海猪肉灌肠 .....    | (275) |

#### 烟熏制品

|                |       |
|----------------|-------|
| 1. 李连贵熏肉 ..... | (241) |
| 2. 真不同熏肉 ..... | (243) |
| 3. 北镇猪蹄 .....  | (243) |

|                    |         |                   |         |
|--------------------|---------|-------------------|---------|
| 35. 辽宁胜利肠 .....    | ( 276 ) | .....             | ( 308 ) |
| 36. 兰州半熏肠 .....    | ( 277 ) | 67. 辽宁里道斯肠 .....  | ( 309 ) |
| 37. 天津大众肠 .....    | ( 278 ) | 68. 沈阳黑道斯克肠 ..... | ( 310 ) |
| 38. 天津迎春肠 .....    | ( 279 ) | 69. 黑龙江沙列姆肠 ..... | ( 312 ) |
| 39. 玉果肠 .....      | ( 280 ) | 70. 沈阳奥火尼去肠 ..... | ( 313 ) |
| 40. 北京蛋清肠 .....    | ( 282 ) | 71. 河北驴肉肠 .....   | ( 314 ) |
| 41. 天津灌肠 .....     | ( 283 ) | 72. 天津驴肉肠 .....   | ( 315 ) |
| 42. 辽宁进步肠 .....    | ( 284 ) | 73. 天津牛肉肠 .....   | ( 316 ) |
| 43. 六味斋腊肠 .....    | ( 285 ) | 74. 带骨马肠 .....    | ( 317 ) |
| 44. 天津苏式肠 .....    | ( 286 ) | 75. 混合型马肠 .....   | ( 317 ) |
| 45. 天津猪肉粉肠 .....   | ( 287 ) | 76. 兔肉粉肠 .....    | ( 318 ) |
| 46. 辽宁粉肠 .....     | ( 288 ) | 77. 黄羊肉粉肠 .....   | ( 319 ) |
| 47. 兰州粉肠 .....     | ( 289 ) | <b>油炸制品</b>       |         |
| 48. 河北熏肠 .....     | ( 290 ) | 1. 上海走油肉 .....    | ( 320 ) |
| 49. 内蒙熏肠 .....     | ( 290 ) | 2. 走油蹄膀 .....     | ( 322 ) |
| 50. 天津果味肠 .....    | ( 291 ) | 3. 炸猪排 .....      | ( 322 ) |
| 51. 六味斋虾肠 .....    | ( 292 ) | 4. 油走四喜肉 .....    | ( 323 ) |
| 52. 五花拐头肠 .....    | ( 293 ) | 5. 走油猪头肉 .....    | ( 324 ) |
| 53. 兰州金龙肠 .....    | ( 294 ) | 6. 五香肉骨头 .....    | ( 325 ) |
| 54. 六味斋豌豆肠 .....   | ( 295 ) | 7. 椒盐排骨 .....     | ( 326 ) |
| 55. 天津火腿肠 .....    | ( 296 ) | 8. 椒盐脊肉 .....     | ( 327 ) |
| 56. 松花火腿 .....     | ( 297 ) | 9. 紫酥肉 .....      | ( 327 ) |
| 57. 金城火腿 .....     | ( 298 ) | 10. 炸酥肉 .....     | ( 328 ) |
| 58. 锦州小火腿 .....    | ( 299 ) | 11. 桂花肉 .....     | ( 329 ) |
| 59. 伊大利斯肠 .....    | ( 300 ) | 12. 油炸猪肉丸子 .....  | ( 330 ) |
| 60. 黑龙江意大利斯肠 ..... | ( 301 ) | 13. 驴肉丸子 .....    | ( 331 ) |
| 61. 吉林伊大连斯肠 .....  | ( 302 ) | 14. 三仁里脊包 .....   | ( 332 ) |
| 62. 黑龙江格拉布斯肠 ..... | ( 303 ) | 15. 炸灌小肠 .....    | ( 333 ) |
| 63. 辽宁格拉布斯肠 .....  | ( 304 ) | 16. 炸麻花腰子 .....   | ( 334 ) |
| 64. 上海色拉米肠 .....   | ( 306 ) | 17. 红烧猪大肠 .....   | ( 335 ) |
| 65. 上海三明治肠 .....   | ( 307 ) | 18. 郑州烧牛肉 .....   | ( 335 ) |
| 66. 上海皮埃肠 (皮埃华斯)   |         | 19. 振升德烧牛肉 .....  | ( 336 ) |

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 20. 白魁烧羊肉 ..... (337) | 18. 五香火肠 ..... (366)   |
| 21. 赤峰烧羊肉 ..... (339) | 19. 兰州小灌肠 ..... (367)  |
| 22. 洛阳烧狗肉 ..... (340) | 20. 兰州大灌肠 ..... (368)  |
| 23. 肉香酥狗肉 ..... (341) | 21. 哈尔滨油脂肠 ..... (369) |
| 24. 香酥羊腿 ..... (342)  | 22. 口条肠 ..... (370)    |
| 25. 长沙油淋鸡 ..... (342) | 23. 二刀肠 ..... (371)    |
| 26. 大同脆皮鸡 ..... (344) | 24. 莲菜肠 ..... (372)    |
| 27. 广州脆皮鸡 ..... (345) | 25. 卤酿肠头 ..... (373)   |
| 28. 琵琶鸡 ..... (346)   | 26. 辽宁压肉 ..... (374)   |
| 29. 葫芦鸡 ..... (347)   | 27. 枣肠 ..... (375)     |
| 30. 上海香酥鸭 ..... (348) | 28. 上海肉枣肠 ..... (375)  |
| 31. 炸鸡酥络 ..... (349)  | 29. 天津枣肠 ..... (376)   |
| 32. 油炸麻雀 ..... (350)  | 30. 上海雅果肠 (雅果华斯)       |

### 灌装制品

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 1. 天津丁香肠 ..... (351) | 31. 上海茶肠 ..... (377)   |
| 2. 上海灌肠 ..... (352)  | 32. 天津鸡蛋肠 ..... (379)  |
| 3. 上海庞肠 ..... (353)  | 33. 上海鸡肉香肠 ..... (380) |
| 4. 酿梅花肠 ..... (353)  | 34. 小香肚 ..... (381)    |
| 5. 莱芜南肠 ..... (355)  | 35. 南味香肚 ..... (382)   |
| 6. 天津白肠 ..... (356)  | 36. 猪头板肚 ..... (383)   |
| 7. 天津红肠 ..... (357)  | 37. 五香板肚 ..... (384)   |
| 8. 辽宁大众肠 ..... (357) | 38. 五彩瓢猪肚 ..... (384)  |
| 9. 蒜肠 ..... (358)    |                        |

### 其它制品

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 10. 广州卤香肠 ..... (359)        | 1. 镇江肴肉 ..... (386)   |
| 11. 彰德香肠 ..... (360)         | 2. 鲢油露肉 ..... (387)   |
| 12. 陆稿荐香肠 ..... (361)        | 3. 天津卷火腿 ..... (388)  |
| 13. 京字牌参芪风干香肠<br>..... (361) | 4. 猪头方腿 ..... (389)   |
| 14. 正阳楼风干香肠 ..... (362)      | 5. 上海酱风肉 ..... (390)  |
| 15. 山东香肠 ..... (364)         | 6. 乳腐汁肉 ..... (392)   |
| 16. 武汉猪腰香肠 ..... (364)       | 7. 干酱肉 ..... (393)    |
| 17. 广州猪心肠 ..... (365)        | 8. 湖南坛子肉 ..... (393)  |
|                              | 9. 都一处马莲肉 ..... (395) |

|                   |         |                   |         |
|-------------------|---------|-------------------|---------|
| 10. 应山滑肉 .....    | ( 396 ) | 34. 腊味合蒸 .....    | ( 418 ) |
| 11. 糖蒸排骨 .....    | ( 397 ) | 35. 郑州午餐肉 .....   | ( 418 ) |
| 12. 芝麻糖排骨 .....   | ( 398 ) | 36. 周口咖喱牛肉 .....  | ( 419 ) |
| 13. 湖南糖酥排骨 .....  | ( 398 ) | 37. 火边子牛肉 .....   | ( 420 ) |
| 14. 冰糖肘花 .....    | ( 399 ) | 38. 小笼粉蒸牛肉 .....  | ( 422 ) |
| 15. 上海糖醋小排骨 ..... | ( 400 ) | 39. 星临轩凉拌牛肉 ..... | ( 423 ) |
| 16. 天津糖排骨 .....   | ( 401 ) | 40. 灯影牛肉 .....    | ( 424 ) |
| 17. 哈尔滨糖醋排骨 ..... | ( 401 ) | 41. 单县羊肉汤 .....   | ( 425 ) |
| 18. 上海蜜汁小肉 .....  | ( 402 ) | 42. 燕春楼炖羊蹄 .....  | ( 426 ) |
| 19. 上海蜜汁软排 .....  | ( 403 ) | 43. 东来顺涮羊肉 .....  | ( 427 ) |
| 20. 上海蜜汁蹄膀 .....  | ( 404 ) | 44. 青海抓肉 .....    | ( 428 ) |
| 21. 五彩猪头 .....    | ( 405 ) | 45. 板羊肉 .....     | ( 429 ) |
| 22. 净猪头 .....     | ( 406 ) | 46. 家常狗肉 .....    | ( 430 ) |
| 23. 扬州烧猪头 .....   | ( 406 ) | 47. 沛公狗肉 .....    | ( 431 ) |
| 24. 六味斋叉烧肉 .....  | ( 408 ) | 48. 蕾茜烤鸡 .....    | ( 432 ) |
| 25. 带把肘子 .....    | ( 408 ) | 49. 苏州西瓜鸡 .....   | ( 433 ) |
| 26. 台湾腊蹄膀 .....   | ( 410 ) | 50. 汽锅鸡 .....     | ( 434 ) |
| 27. 罐儿蹄 .....     | ( 411 ) | 51. 香醇花雕鸡 .....   | ( 435 ) |
| 28. 捆蹄 .....      | ( 412 ) | 52. 水晶冻鸡 .....    | ( 436 ) |
| 29. 固始皮丝 .....    | ( 413 ) | 53. 扬州风鸡 .....    | ( 437 ) |
| 30. 猪肝渣 .....     | ( 414 ) | 54. 扬州三套鸭 .....   | ( 438 ) |
| 31. 烧八件 .....     | ( 415 ) | 55. 火踵神仙鸭 .....   | ( 439 ) |
| 32. 炒圈子 .....     | ( 416 ) | 56. 盐水鸭子 .....    | ( 440 ) |
| 33. 九转肥肠 .....    | ( 417 ) |                   |         |

### (三) 生制品加工部分

#### 腌腊制品

|               |         |                    |         |
|---------------|---------|--------------------|---------|
| 1. 云南火腿 ..... | ( 442 ) | 7. 四川腊肉 .....      | ( 448 ) |
| 2. 剑门火腿 ..... | ( 443 ) | 8. 南宁腊肉 .....      | ( 449 ) |
| 3. 威宁火腿 ..... | ( 444 ) | 9. 腊瘦肉 .....       | ( 450 ) |
| 4. 琵琶火腿 ..... | ( 445 ) | 10. 腊排骨 .....      | ( 451 ) |
| 5. 羊肉火腿 ..... | ( 446 ) | 11. 腊碎肉 .....      | ( 451 ) |
| 6. 湖南腊肉 ..... | ( 447 ) | 12. 腊猪头肉 .....     | ( 451 ) |
|               |         | 13. 平顶山蝴蝶腊猪头 ..... | ( 452 ) |

|                   |       |                |       |
|-------------------|-------|----------------|-------|
| 14. 腊猪心 (1) ..... | (453) | 13. 北京香肠 ..... | (484) |
| 15. 腊猪心 (2) ..... | (454) | 14. 杨五香肠 ..... | (485) |
| 16. 腊脯条 .....     | (454) | 15. 杭式香肠 ..... | (487) |
| 17. 腊猪脯 .....     | (455) | 16. 济南南肠 ..... | (488) |
| 18. 腊猪奶沙 .....    | (455) | 17. 兔肉香肠 ..... | (489) |
| 19. 腊猪嘴 .....     | (456) | 18. 火鸡香肠 ..... | (490) |
| 20. 腊猪肚 .....     | (457) | 19. 台湾香肠 ..... | (491) |
| 21. 腊晾肉 .....     | (457) | 20. 猪肝香肠 ..... | (492) |
| 22. 腊香猪 .....     | (458) | 21. 牛肉香肠 ..... | (493) |
| 23. 开封羊腊肉 .....   | (459) | 22. 羊肉香肠 ..... | (493) |
| 24. 腊乳狗 .....     | (459) |                |       |

### 其它制品

|                 |       |                    |       |
|-----------------|-------|--------------------|-------|
| 25. 南京板鸭 .....  | (460) | 1. 金毛风鸡 .....      | (494) |
| 26. 建瓯板鸭 .....  | (462) | 2. 长沙南风鸡 (鸭) ..... | (495) |
| 27. 南安板鸭 .....  | (463) | 3. 姚安封鸡 .....      | (496) |
| 28. 巴县板鸭 .....  | (464) | 4. 成都元宝鸡 .....     | (497) |
| 29. 南京琵琶鸭 ..... | (465) | 5. 河南腌鸡 .....      | (498) |
| 30. 宁波腊鸭 .....  | (466) | 6. 芜湖腊味鸭肫 .....    | (499) |
| 31. 南宁腊鸭饼 ..... | (467) | 7. 南京鸭肫干 .....     | (500) |

### 生灌制品

|                      |       |                  |       |
|----------------------|-------|------------------|-------|
| 1. 上海腊肠 .....        | (468) | 9. 开封青酱肉 .....   | (502) |
| 2. 东莞腊肠 .....        | (469) | 10. 恩施熏肉 .....   | (503) |
| 3. 皇上皇腊肠 .....       | (470) | 11. 济南熏肉 .....   | (503) |
| 4. 喜上喜牌腊肠 .....      | (471) | 12. 枫肉 .....     | (504) |
| 5. 兰州腊肠 .....        | (472) | 13. 湖南金钱肉饼 ..... | (505) |
| 6. 天津大腊肠 .....       | (473) | 14. 凤眼润 .....    | (506) |
| 7. 广州特味腊肠 (9例) ..... | (474) | 15. 金银润 .....    | (507) |
| 8. 天津香肠 .....        | (480) | 16. 白云猪手 .....   | (508) |
| 9. 天津美味香肠 .....      | (481) | 17. 猪血丸子 .....   | (509) |
| 10. 南宁香肠 .....       | (482) | 18. 猪血豆腐丸 .....  | (509) |
| 11. 如皋香肠 .....       | (483) | 19. 肉燕皮 .....    | (511) |
| 12. 太原香肠 .....       | (484) |                  |       |

### 后 记

## (一) 肉食品加工添加剂

肉食品加工添加剂，在肉类加工行业中习惯称为“辅料”或“辅助材料”。

在肉食品加工过程中，凡因口味、色泽、质量、得量、保存以及加工成型和外形美观等方面的需要而加入的一切天然的和化学合成的物质，统称为肉食品加工添加剂。

肉食品添加剂种类繁多，性能各异，目前尚没有严格的统一的分类标准，本书按其作用粗分为如下几类：赋香剂、发色剂、调味剂、增稠剂、保水剂和着色剂等等。

### 1. 赋香剂

赋香剂又称“增香剂”，俗称“香料”。是一类能赋于肉食品以香气、香味为主的食物添加剂。有的赋香剂同时还能赋予肉食品以特殊的滋味。

肉食品加工所用的赋香剂多为天然的具有芳香和辛辣味的香辛料。香辛料是各种具有特殊香气、香味和滋味的植物之全草、根、茎、叶、花、果实、种子和外皮等部位的干燥制品或鲜品。

#### (1) 砂仁

砂仁又称阳春砂仁、西砂仁、阳春砂、春砂仁、缩砂密、缩砂蜜、缩砂仁、缩砂蓍、小豆蔻等。

砂仁是在肉食品中应用较为广泛的一种香辛料，一般多是磨成粉使用，具有提高肉制品的香味，减少油腻感和抑制不良气味的作用。并有健胃，消食，化积之作用。

商品砂仁以果实干燥，质地坚实、成熟、饱满，内仁色泽棕红，油性足，味甜香，搓之果皮不易脱落者为佳。

砂仁主要产于我国广东、海南岛、云南等地。

## (2) 姜

姜又称生姜、鲜姜、均姜、川姜、火姜、大肉姜、白姜、干姜等。

姜具有特殊的香辛辣味，是应用极为广泛理想的调味品。在肉食品中，姜具有去腥解腻，抑制微生物生长的功效，可延长肉制品的存放时间，同时并有暖胃，发汗以及治疗胸腹胀满的作用。

商品姜以表面黄白色，具有光泽，有浅棕色环节，肉质脆嫩，拆断后有汁液渗出，断面浅黄色，有明显环纹，中间稍有筋脉，气味芳香而有特殊的辛辣味，块大、丰满、质嫩者为佳。

姜在全国大部分地区均有栽培。

## (3) 草果

草果又名草果仁、草果子。

草果在肉制品加工中，具有抑腥膻和调味的作用，也常用于制作卤汁的香料。草果性味，辛温。具有燥湿除寒，祛痰截疟，消食化积之功效。

商品草果以味辛辣，个大，整齐，饱满，表面红棕色者为佳。

草果主要产于我国云南、广西、贵州等地。

## (4) 草豆蔻

草豆蔻又名豆蔻、漏蔻、草蔻、草果、大草蔻、偶子、草蔻仁、飞雷子、弯子、草豆叩、扣仁等。

草豆蔻是重要的香辛料之一。在肉制品加工中，具有提高肉制品的香味，减少油腻感，并能抑制微生物生长，防止食品变质的作用。草豆蔻的性味，辛温，具有温中，祛寒，行气，燥湿等功效。

商品草豆蔻以气味芳香，味辛辣，个圆，整齐，坚实者为佳。

草豆蔻主要产于广东、广西，云南亦产。

## (5) 白芷

白芷又名芷、芳香、苻蒿、泽芬、蕲、白苳、香白芷等。

商品川白芷以独支，皮细，外表土黄色，质地坚硬，光滑，香

气浓者为佳。杭白芷以根条粗大，皮细，粉性足，香气浓者为佳。

白芷在肉制品加工中的作用有些类似丁香。具有提高肉制品的香味，减少其油腻性，抑制微生物生长的作用。亦有防止肉制品变质的作用。此外还有活血生肌，提神，治疗胃胀不适等功效。

白芷几乎产于全国各地。其中杭白芷主产于杭州。川白芷主产于四川。

#### (6) 山柰

山柰又名柰、山辣、三柰、三赖、三藨、沙姜、土射香等。

山柰是肉制品加工中重要的香辛料之一。它具有提香，抑腥和调味等多种作用。此外还有开郁理气，帮助消化，散寒除湿等功效。

商品山柰外表棕红色，十分皱缩，断面白色，粉性足，饱满，中间比皮层稍凸出，气味浓而辣味强者为佳。

山柰产于广西、广东、云南、台湾等地。

#### (7) 小茴香

小茴香又称茴香、株香、茴籽、土茴香、瘪谷茴香、野茴香、大茴香、谷茴香、谷香、茴香子、香子、小香、茴香籽、小茴等。

小茴香是肉制品重要的调味香料之一。也是五香粉的原料之一。其作用与大茴香类似。此外，小茴香性温，具有祛风散寒，理气止痛等功效。

商品茴香以颗粒均匀，整齐，饱满，干性足，新鲜，色泽黄绿，香气浓郁味甜，没有虫蛀者为佳。

小茴香主要产于山西、辽宁、内蒙等地。此外还有好多省分亦产。

#### (8) 草拨

草拨又名草菱、草拨梨、阿梨河隄、榭圣、蛤菱、鼠尾、毕卜、比波等。

草拨在肉制品加工中，使用的较少，它具有提高肉制品香味，