

乡镇食品企业实用技术丛书

# 风味灌肠 制作法

傅宝信 编著



中国食品出版社

# 风味灌肠制作法

傅宝信 编著

中国食品出版社

## 内 容 简 介

本书汇集了各地有代表性的中西式风味灌肠制作方法101例,从原料选择、配料标准、制作方法、出品率到检验方法都做了详细介绍,其中不少是国家级、省级优质产品和出口产品。对肉食业、饮食业,食品专业户,餐馆、食堂、厨师、饮管人员,烹饪学校师生,家庭主妇和广大烹饪爱好者都具有实用参考价值。

## 风 味 灌 肠 制 作 法

傅宝信 编 著

刘 甦 责任编辑

※

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

河北省新城县印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

※

开本787×1092毫米1/32 4.625印张 102千字

1988年5月第1版 1988年5月第1次印刷

印数: 1—1750

ISBN 7—80044—144—X/TS·145

定价: 1.25元

## 前 言

灌肠是深受广大群众欢迎的一种方便肉食品，它香醇味美、食用方便、耐贮存，特别适合当前人民生活水平提高、生活节奏加快，以及旅游事业发展的需要。我国的灌肠制品不仅畅销国内，一些优质产品还出口销往港澳、东南亚和欧美市场。

我国灌肠制品的种类很多，有历史悠久、流传几千年的中式传统风味类，也有近百年来从西方国家传入我国的西式类，还有很多是不断产生的新品种，另外，我国各地生产的灌肠又都有各自不同的风味特色。

只有生产出具有各种不同风味特色的优质灌肠，才能满足国内外市场的需要。为了发展灌肠生产，近年来全国各地建立了不少灌肠加工厂和车间，并进行国外先进设备。我国自己也积极研制和生产各种灌肠机器。但有了先进的设备，还必须在品种和质量上下功夫。灌肠的风味和质量，主要决定于配料标准和制作方法，不论用机器还是手工，都能生产出高质量的产品。

本书详细地介绍了全国各地101种各类灌肠的工艺流程、配料标准、制作方法、产品特点、出品率和技术要领。语言通俗，讲授详明。所介绍的品种都是各地有代表性的，其中不少是出口产品和国家级、省级的优质产品。为了帮助小型乡镇企业、专业户及家庭学习起见，并专门介绍了手工灌肠、

熏肠等制作方法，以利节省开支。

总之，本书的目的就是帮助乡镇食品加工企业、食品专业户、饭馆、职工食堂和家庭生产出具有地方风味的优质灌肠制品，以适应外贸、旅游和城乡市场的需要，使您的生活更美好。

因水平所限，书中有错误和不足之处，敬请各位专家、同行、广大读者指正。

**编著者**

## 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要的基础上，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，使食品企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、农业部 and 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。

# 目 录

## 第一章 灌肠制作基础知识

- 一、灌肠制品的种类..... ( 1 )
- 二、制作灌肠的用品和工具..... ( 1 )
  - 1. 玻璃纸肠衣和套管肠衣..... ( 1 )
  - 2. 铁板和铁杆子..... ( 2 )
- 三、主要工序简介..... ( 3 )
- 四、手工灌肠馅和熏肠的方法..... ( 3 )
- 五、各类灌肠的技术要领..... ( 4 )
- 六、如何存放肠制品..... ( 7 )
- 七、切肠方法与肠片拼盘..... ( 9 )

## 第二章 香肠(腊肠)类制作方法

- 北京香肠(甲)..... ( 10 )
- 北京香肠(乙)..... ( 11 )
- 天津香肠..... ( 12 )
- 天津大腊肠..... ( 14 )
- 天津美味香肠..... ( 15 )
- 天津兔肉腊肠..... ( 16 )
- 天津出口香肠..... ( 17 )
- 上海腊肠(又名水晶肠)..... ( 18 )
- 上海猪肝香肠..... ( 19 )
- 南京香肠..... ( 20 )



|                   |        |
|-------------------|--------|
| 山东香肠.....         | ( 21 ) |
| 浙江香肠.....         | ( 23 ) |
| 山西香肠.....         | ( 24 ) |
| 四川香肠.....         | ( 25 ) |
| 江苏香肠.....         | ( 26 ) |
| 江苏猪肝腊肠.....       | ( 27 ) |
| 辽宁小香肠.....        | ( 28 ) |
| 辽宁腊肠.....         | ( 29 ) |
| 贵州小香肠.....        | ( 30 ) |
| 广西小香肠.....        | ( 31 ) |
| 武汉玫瑰香肠.....       | ( 32 ) |
| 武汉猪肝香肠.....       | ( 33 ) |
| 武汉猪腰香肠.....       | ( 35 ) |
| 广州香肠.....         | ( 36 ) |
| 广州烤香肠(又名烧香肠)..... | ( 37 ) |
| 广州卤香肠.....        | ( 38 ) |
| 云南牛肉香肠.....       | ( 39 ) |
| 湖南鸡肝香肠.....       | ( 40 ) |
| 湖南鸭肝香肠.....       | ( 41 ) |
| 兰州烤香肠.....        | ( 42 ) |
| 兰州腊肠.....         | ( 43 ) |

### 第三章 粉肠类制作方法

|              |        |
|--------------|--------|
| 天津猪肉粉肠.....  | ( 45 ) |
| 天津兔肉粉肠.....  | ( 46 ) |
| 天津黄羊肉粉肠..... | ( 47 ) |
| 天津红肠.....    | ( 48 ) |

|            |      |
|------------|------|
| 天津白肠.....  | (49) |
| 天津粉肚.....  | (50) |
| 天津驴肉肠..... | (52) |
| 辽宁粉肠.....  | (53) |
| 兰州粉肠.....  | (54) |

#### 第四章 西式肠类制作方法

|                      |      |
|----------------------|------|
| 上海三明治肠.....          | (56) |
| 上海色米拉肠.....          | (57) |
| 上海雅果肠(又名雅果华斯).....   | (59) |
| 上海皮埃肠(又名皮埃华斯).....   | (60) |
| 上海茶肠.....            | (62) |
| 上海鹿肠(又名鹿华斯).....     | (63) |
| 上海灌肠.....            | (64) |
| 天津火腿肠.....           | (65) |
| 天津苏式肠.....           | (67) |
| 天津沙拉蜜肠(又名伊大利斯肠)..... | (68) |
| 天津三鲜肠(甲).....        | (70) |
| 天津丁香肠.....           | (71) |
| 天津玫瑰肠.....           | (72) |
| 天津桂花肠.....           | (74) |
| 天津大众肠.....           | (75) |
| 天津五花拐头肠.....         | (77) |
| 天津迎春肠.....           | (78) |
| 天津三鲜肠(乙).....        | (80) |
| 天津玉果肠.....           | (81) |
| 天津牛肉肠.....           | (83) |

|                    |         |
|--------------------|---------|
| 天津双喜肠.....         | ( 84 )  |
| 天津三美肠.....         | ( 86 )  |
| 天津果味肠(又名果露肠).....  | ( 87 )  |
| 沈阳黑道斯克肠.....       | ( 88 )  |
| 沈阳奥火尼去肠.....       | ( 89 )  |
| 吉林伊大连斯肠.....       | ( 91 )  |
| 辽宁格布拉斯肠.....       | ( 92 )  |
| 辽宁里道斯肠.....        | ( 94 )  |
| 黑龙江格拉布斯肠.....      | ( 95 )  |
| 黑龙江意大利斯肠.....      | ( 97 )  |
| 黑龙江沙列姆肠.....       | ( 98 )  |
| 兰州大灌肠.....         | ( 100 ) |
| 兰州小灌肠.....         | ( 101 ) |
| • 兰州半熏肠.....       | ( 103 ) |
| 兰州火腿肠(又名金城火腿)..... | ( 104 ) |
| 兰州金龙肠.....         | ( 105 ) |

## 第五章 其它肠类制作方法

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| 上海肉肠.....             | ( 107 ) |
| 上海干肠.....             | ( 108 ) |
| 上海肉枣肠(又名肉橄榄、肉葡萄)..... | ( 109 ) |
| 天津肉枣肠.....            | ( 110 ) |
| 天津鸡蛋肠.....            | ( 111 ) |
| 广州猪舌肠.....            | ( 112 ) |
| 广州猪心肠.....            | ( 113 ) |
| 广州牛肉肠.....            | ( 114 ) |
| 广州牛肝肠.....            | ( 116 ) |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| 广州鸡肉肠.....              | ( 117 ) |
| 广州鸭肉肠.....              | ( 118 ) |
| 广州田鸡肠.....              | ( 119 ) |
| 广州香菇肠.....              | ( 120 ) |
| 广州蛋黄肠.....              | ( 121 ) |
| 广州蛇肉肠.....              | ( 122 ) |
| 广州羊肉肠.....              | ( 123 ) |
| 山东南肠.....               | ( 124 ) |
| 河北熏肠(又名饶阳肠).....        | ( 125 ) |
| 河北驴肉肠.....              | ( 126 ) |
| 河北金银肠(又名银花金芯肠、大城银花肠)... | ( 127 ) |
| 内蒙熏肠.....               | ( 128 ) |
| 辽宁胜利肠.....              | ( 129 ) |
| 辽宁大众肠.....              | ( 131 ) |
| 辽宁进步肠.....              | ( 132 ) |
| 辽宁本溪肠.....              | ( 133 ) |

# 第一章 灌肠制作基础知识

## 一、灌肠制品的种类

灌肠制品有生熟两种。香肠类（又名腊肠）制品，多数是生的。吃时需要将其蒸或煮十几分钟；也可在做米饭时，将香肠整根或切成片，放进米饭锅里。等饭熟了，香肠也熟了，由于香肠里的油渗进了米饭，所以米饭也格外好吃。粉肠类和西式肠类及其他肠类，大都是熟制品。这类灌肠制品，常常是餐桌上冷拼的“主角”，也可供盒饭或炒菜用。

香肠，粉肠等，是典型的中式肠；色米拉，三明治等，是典型的西式肠。有些中西混合式肠制品，划入哪一类都行。因此，灌肠的分类不是绝对的。

## 二、制作灌肠的用品和工具

### 1. 玻璃纸肠衣和套管肠衣

生产各式灌肠所需要的肠衣，大多数是自行加工制作的。目前通行的主要有玻璃纸肠衣和套管肠衣。

#### 玻璃纸肠衣

准备好耐高温无毒玻璃纸、木棒（或硬塑料管）、无毒

糰糊（用小麦面粉和清水熬成的糰糊就可使用）。

### 套管肠衣

制作套管肠衣，是废物利用，节约开支，降低成本的措施。

首先，要缝制一个布棒槌，粗细长短根据需要而定。将短码、沙眼等不能灌肠使用的废肠衣，在清水里泡洗柔软。用刀剖开呈单片状，趁湿贴裹在布棒槌上。要粘2~3层，粘外层时要压住里层的缝儿。如果粘3层，里外2层是竖的，中间1层是横的，这样可加强肠衣的拉力，使其不易破裂。粘好后，挂在阳光下晒干，从布棒槌上抽取下来，压平叠好，捆成把儿待用。如遇阴雨天气，可用炉火烤干。

各种型号的套管肠衣，都可以这样制做。做套管肠衣，不用糰糊或其他粘合剂，只用清水就行。

### 2. 针板和铁扦子

#### 针板

当肠衣里灌好馅后，用来拍打肠体，用汽泡从肠内排放出来，这种工具就叫针板。

把3或5根缝衣针用的小钢针，钉在3厘米宽、0.5厘米厚、30厘米长的小木板条的一头。另一头钻个孔眼，系上绳套，以便使用完后挂在墙上或机器旁。

#### 铁扦子

在煮、烤工序中用它来扎破肠体上的汽泡，使气体排出，用完挂在墙上或机器旁。这就是制作灌肠用的铁扦子。

用一根40厘米长的不锈钢丝，将一头磨尖锐，另一头弯成个圆圈，以利手拿。

### 三、主要工序简介

各种灌肠的制作工序不尽相同，但为了学习的方便，现首先将一些主要工序介绍一下。

**制馅：**根据品种配方而定。

**灌制：**将制好的肠馅灌进肠衣里。

**穿竿：**将灌制好的肠子穿在竹竿或不锈钢三棱形棍上，以便烤、煮或晾晒。

**烤制：**将肠子送进馅炉里烤熟。

**晒干：**将肠子挂在阳光下晒干。

**水煮：**将肠子放进热水锅内煮熟。

**熏制：**用木柴、木屑、红糖等烧烟熏烤肠体，使之干燥。增加熏香味并易于贮存。

**风干：**将肠子挂在阴凉通风处，使肠体干燥。

### 四、手工灌肠馅和熏肠的方法

**灌香肠法** 用漏斗将和好的肠馅灌进肠衣。如果肠馅流得不畅快，可用一根筷子或小棍，边搅动边往里捅，使肠内气体不断排出来，这样就很容易把馅儿灌进肠衣里了。也可用手摇绞肉机灌制，具体方法是：将绞肉机上的刀片卸下来，安装上漏斗，把肠衣套在漏斗嘴上。将肠馅装进绞肉机里，转动摇把手，肠馅就灌进肠衣里了。

**灌粉肠法** 将肠衣套在漏斗嘴上，左手握住漏斗嘴用漏斗铲馅，然后举起来，用右手拿一根小棍往漏斗嘴里捅馅，使肠馅灌进肠衣里。

**灌西式类或其他类肠法** 手工灌制西式肠类制品难度比较大。因为西式肠馅水分少，稠如膏，黏度大。可用绞肉机灌，方法跟灌香肠一样。也可以用一块长宽45厘米的方形干净布，布中间剪开一个小孔眼，将漏斗嘴插进布孔眼里，把肠衣套在漏斗嘴上，将和好的肠馅装进漏斗，用布兜住，左手握住漏斗嘴，右手挤压布兜，将馅挤进肠衣里。

**熏肠方法** 家庭小量生产灌肠，熏制的工序可用以下方法：用一个铁锅，拿铁丝做一个网架，架在铁锅里，把肠子摆在网架上。往锅里撒些红糖或锯末（只用其中一种或混合使用都可以）把锅烧热，锯末或糖遇热生烟，让烟熏肠体。肠体表皮生成皱纹、变为红褐色为成品。

## 五、各类灌肠的技术要领

### 香肠类制品

1. 香肠灌好馅后，要用手将肠馅挤紧，并用针板打孔，放出气体。这样做，可使肠体饱满瓷实，避免熟后出现凹坑。

2. 烤炉适温，应掌握在70℃左右。温度过高，易产生滴油现象，油烟熏黑香肠，影响美观。同时流失了油，还会降低出产率，加大成本。温度过低，会引起香肠酸性发酵，严重时会产生酸臭味道，造成香肠变质。香肠刚入烤炉时，炉温可稍高些，等肠体上的水分蒸发干时，炉温可稍低些。最



佳炉温为65℃，烤至肠体干燥约需3~4小时。

香肠刚入炉时，应将烤炉上面的小通风口打开，以利水气蒸发，使肠体干得快。等肠体水分稍干，再把通风口关闭，以便保持炉温。

2. 利用阳光晒，是简便而节约的办法，但是，也应避免滴油。挂在阳光里晒香肠，除了怕雨淋外，一般不易出毛病。因为阳光里有紫外线，对香肠起杀菌消毒作用。再说，室外空气流通，肠体水分容易蒸发，干燥得快。不过，要防止飞尘污染。

4. 香肠穿挂在竹竿上烘烤或晾晒时，要留有空隙，肠体之间不可挤压粘连。否则，不易干燥，还会引起变质。

### 粉肠类制品

1. 往肠衣里灌馅时，只允许灌八成满，要留二成空隙，以避免肠馅遇热膨胀造成破裂。

2. 等锅里水烧开后，才能往水里投放粉肠。这时火要旺些，等粉肠漂浮起来时，应立刻将炉火压住或将燃气关小，使水温保持90℃以上，直至煮熟。一般煮30分钟左右就熟了。

3. 煮粉肠时，要用棍儿轻轻翻动，以使肠体受热均匀，熟得一致，并且避免肠馅沉淀。

4. 仔细观察漂浮在水面上的肠子，发现肠体内有气泡时，要用长铁钎子扎孔排气，以使肠体瓷实、光洁、美观，防止出现凹坑现象。

5. 煮粉肠要现灌现下锅，否则，灌出来时间长了，容易沉淀，影响产品质量。肠馅沉淀的粉肠，淀粉与肉块分离，使灌肠半边有肉，半边无肉，严重的成了淀粉棒棒。