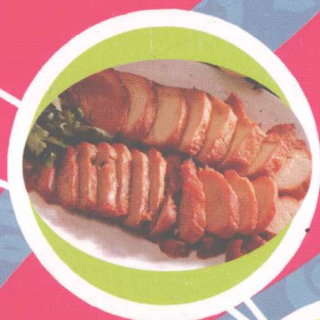


金阳光工程·新农村新农民书系

畜肉食品

加工大全

崔伏香 刘玺 朱维军 主编



中原出版传媒集团
中原农民出版社

金阳光工程·新农村新农民书系

畜肉食品加工大全

崔伏香 刘 玺 朱维军 主编

中原出版传媒集团

中原农民出版社

本书作者

主 编 崔伏香 刘 玺 朱维军 张明金
副 主 编 黄纪念 张和平 王安建 郝贵增 卢晓辉
编 者 李光磊 赵功玲 李喜仙

图书在版编目(CIP)数据

畜肉食品加工大全/崔伏香,刘玺,朱维军主编. —郑州:
中原出版传媒集团,中原农民出版社,2008.4
(金阳光工程·新农村新农民书系)
ISBN 978-7-80739-230-9

I. 畜… II. ①崔…②刘…③朱… III. 家畜—肉制品—食品加工
IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 030454 号

出版:中原出版传媒集团 中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371-65751257

邮政编码:450002)

发行单位:全国新华书店

承印单位:郑州市欣隆印刷有限公司

开本:850mm×1 168mm 1/32

印张:6.5 字数:107 千字

版次:2008 年 4 月第 1 版 印次:2008 年 4 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978-7-80739-230-9 定价:10.50 元

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

前 言

畜肉食品是动物性蛋白质的主要来源,是人类生存、生活和发展必不可少的资源。

我国肉类工业经过多年的发展,产量位居世界第一,其中 3/4 以上是畜肉。我国的畜肉制品,尤其是传统风味的肉制品,历史悠久,源远流长。畜肉制品具有形美、色艳、香醇、味鲜等特点。但同时应该看到,我国肉类加工工业化水平低,基础薄弱,设备落后,而且肉类加工所占比例低,与发达国家相比有很大差距。因此,应大力推广肉类加工技术,提高我国肉类加工水平,以满足消费市场对畜肉制品的需求。

本书主要介绍了八大类 100 多个品种畜肉食品的配方、工艺流程及操作要点等,实用性强,阐述简明,内容详细,适合畜肉加工生产者参考。

本书编写不足之处敬请读者提出宝贵意见,以便在修订时改进、完善和提高。

编著者

2007 年 6 月

目 录

一、腌腊制品	1
(一) 广东腊肉	1
(二) 开封腊羊肉	3
(三) 腊乳狗	4
(四) 青酱肉	5
(五) 酱封肉	7
(六) 咸肉	8
(七) 枫肉	13
(八) 缠丝兔	14
二、酱卤制品	17
(一) 酱肉加工概述	18
(二) 北京酱猪肉	22
(三) 苏州酱肉	25
(四) 无锡酥骨肉	26
(五) 酱牛肉	28
附: 酱牛肉加工新技术	29
(六) 承德酱驴肉	30

(七)五香狗肉	31
(八)罗锅肉	32
(九)酱肘子	33
(十)酱汁肉	34
(十一)五香兔肉	35
(十二)肴肉	36
(十三)白切肉	38
(十四)砂锅居白煮肉	39
(十五)白切羊肉	40
(十六)糟肉	41
(十七)卤下水	42
(十八)层层脆	44
(十九)丁香肘子	45
(二十)清酱肘子	46
(二十一)坛子糟肉	47
(二十二)五香酱肉	48
(二十三)白魁羊肉	50
(二十四)板羊肉	51
(二十五)醋羊肉	52
(二十六)五香牛肚领	53
三、熏烧烤制品	55
(一)北京熏肉	56
(二)熏腿	57
(三)安阳熏猪肚	58

(四) 济南熏牛舌	59
(五) 烤肉	59
(六) 广东叉烧肉	62
(七) 脆皮乳猪	63
(八) 烤羊腿	65
(九) 烤羊排	66
(十) 烤五香驴肉	67
(十一) 烤全兔	68
(十二) 叉烤外脊	70
(十三) 沙茶烤牛肉	71
四、干制品	73
(一) 肉松加工 2 法	73
(二) 肉干加工 8 法	76
(三) 枫叶肉干	90
(四) 新乡牛肉粒	91
(五) 肉脯加工 6 法	92
五、油炸制品	104
(一) 走油肉	104
(二) 香酥羊腿	106
(三) 金丝牛肉	107
(四) 炸猪排	109
(五) 什锦玻璃肉	110
(六) 油炸猪肉丸	111
(七) 北京糖酥牛肉	112

92	(八)炸酥肉	114
93	(九)东北酥白肉	115
93	(十)牛肉贡丸	116
	六、灌肠制品	119
99	(一)香肠制品	120
99	(二)香肚制品	127
99	(三)水晶肚	131
89	(四)肉枣	133
95	(五)大红肠	134
95	(六)小红肠	138
87	(七)大众红肠	140
87	(八)萨拉米肠	142
87	(九)火腿肠	144
99	(十)北京蛋清肠	146
99	(十一)嫩化西式兔肉火腿肠	148
99	(十二)牛肉灌肠制品	150
	七、火腿制品	153
99	(一)金华火腿	154
99	(二)沈阳大火腿	163
99	(三)上海圆火腿	164
99	(四)松花火腿	166
99	(五)西式盐水方腿	167
99	(六)肉糜方腿	171
99	(七)熏火腿	175

(八)压制火腿	176
八、其他制品	179
(一)三鲜小肚	179
(二)八宝酿猪肚	180
(三)志士肉	181
(四)肉咸豉	182
(五)灌肺	183
(六)卤腌口条	185
(七)粉肠	186
(八)香辣猪排骨	187
(九)炙全肠	188
(十)冶全羊	190
(十一)麻辣牛肉条	191
(十二)辣白牛肉	192
(十三)辣酱猪狗肉	193
主要参考文献	195



一、腌腊制品

腌腊是肉食品加工的一项重要技术。在我国应用历史悠久,范围广泛。腌腊制品就是将肉用食盐(或盐卤)、糖、硝酸盐和某些香辛料经过腌制、酱制、晾晒(或烘烤)等工艺加工而成的肉类制品。腌腊制品在晾晒(或烘烤)成熟过程中,脱掉大部分的水分,肉质由疏松变为紧密坚实。腌腊时应用的硝酸盐具有发色与抑菌作用,因而腌腊制品耐贮藏,色泽红白分明,肉味咸鲜可口,便于携带和运输。

随着人们生活水平的不断提高和肉食品加工技术的不断发展,肉腌制的目的,已从防腐与便于运输,发展为提高产品质量和改善肉质风味。在我国广大农村和农牧场,由于暂时还不具备冷藏和现代加工设备,肉食品的腌腊加工更具有广泛的应用价值。

(一)广东腊肉

腊肉因产地和风味不同,品种颇多。按产地分,有广东腊肉、四川腊肉、湖南腊肉、云南腊肉等;按原料肉来源

分,又有腊猪肉、腊牛肉、腊羊肉等。腌腊配料种类与比例及腌腊加工程序,尽管各有特点,但基本大同小异,下面以广东腊肉为例,介绍腊肉的加工工艺。

1. 配方

广东腊肉腌制所用原料相同,但辅料的种类和配方比例不一致,现介绍两种常用的配方。

配方一:腊肉坯 100 千克,白糖 4 千克,酱油 4 千克,食盐 2 千克,60°白酒 2 千克,硝酸钠 40 克。

配方二:腊肉坯 100 千克,白糖 400 克,食盐 2.5 千克,红酱油 3 千克,50°白酒 2 千克,大茴香、小茴香各 200 克,桂皮 200 克,花椒 200 克,硝酸钠 40 克。

2. 工艺流程

原料肉的选择与整理 → 腌制 → 烘烤 → 贮存保管

3. 操作要点

(1)原料肉的选择与整理 选取皮薄肉嫩、膘层不低于 1.5 厘米、切除奶脯的肋条肉为原料。切成宽 1.5~2 厘米、长 33~40 厘米的肉坯。肉坯顶端斜切一个 0.3~0.4 厘米的穿绳孔,便于系绳悬挂。

(2)腌制 将肉坯放入 50~60℃ 的温热水中泡软脂肪,洗去污垢、杂质,捞出沥干。将各种配料按比例混合于缸中,注意混匀,将肉坯放于腌料中,每 2 小时上下翻动一次,腌制 8~10 小时,就可出缸系绳。

(3)烘烤 肉坯完成腌制出缸后,挂竿送入烘烤箱。竿距保持 2~3 厘米,温度保持 55℃ 左右,先高后低。正确

掌握温度是决定产品质量的关键,温度过高滴油多,成品率低;过低则易发酸且色泽发暗,影响质量。广东腊肉约需烘烤 72 小时,为了烘烤均匀,其间要注意调换 2~3 次肉坯位置。

(4) 贮存保管 ①吊挂于阴凉通风处,可保存 3 个月。②缸底放 3 厘米厚生石灰,生石灰上覆一层塑料薄膜和两层纸,装入腊肉后将缸口密封,可保存 5 个月。③将腊肉装于塑料袋,扎紧袋口,埋藏于草木灰中,可保存 6 个月。

4. 产品质量标准

	一级鲜度	二级鲜度
色 泽	色泽鲜明,肌肉呈鲜红色或暗红色,脂肪透明或呈乳白色	色泽稍淡,肌肉呈暗红色或咖啡色,脂肪呈乳白色,表面有霉点,但抹后无痕迹
组织状态	肉身干爽、结实	肉身稍软
气 味	具有腊肉固有的风味	风味略减,脂肪有轻度酸败味

(二) 开封腊羊肉

1. 配方

羊肉 5 千克,酱油 100 克,白糖 100 克,丁香 2.5 克,绍兴酒 50 克,花椒 7.5 克,食盐 150 克。

2. 工艺流程

原料肉的选择与整理 → 腌制 → 晾干 → 成品

3. 操作要点

(1)原料肉的选择与整理 选用符合卫生要求的鲜羊硬肋肉作为加工的原料,切成长 30 厘米、宽 5 厘米的长条。

(2)腌制 食盐放入锅内炒干,和花椒混匀,撒在羊肉条上,搓揉均匀,置于缸中腌制 2 天,再加酱油、绍兴酒、白糖腌制 7 天。中间翻倒 2 次,使其腌透。

(3)晾干 腌好的羊肉条,出缸,挂在竹架上,晾干,即为成品。

4. 产品质量标准

色泽鲜明,截面完整,肉质坚实,微有弹性,具有腊肉风味。

(三)腊乳狗

腊乳狗是广州著名的腊制品,历史悠久。多在秋季制作,风味独特,营养价值高,且具有滋补之效。

1. 配方

乳狗肉 5 千克,食盐 250 克,50°白酒 150 克,酱油 250 克,硝酸钠 2.5 克。

2. 工艺流程

原料肉的选择与整理 → 腌制 → 烘烤 → 成品

3. 操作要点

(1)原料肉的选择与整理 选用符合卫生要求的鲜乳

狗肉作为加工原料,剔出胸、脊和四肢的骨头,使之成为平面块状,并用小竹片撑开。

(2)腌制 先用盐擦遍狗肉,腌制一夜,使盐味深入肉内,再用清水洗净盐,每块狗肉约洗 15 分。洗好的狗肉再用酒、酱油等腌制约 45 分。

(3)烘烤 腌制好的狗肉,用绳系住,白天在日光下曝晒,晚上挂入烘烤箱,温度控制在 65°C 左右,烘一夜再晒,如此反复,4 天后即为成品。

4. 产品质量标准

参见广东腊肉。

(四)青酱肉

青酱肉制品不少地区均有生产,如北京青酱肉、天津青酱肉、上海青酱肉、江苏吴江青酱肉等。虽然都是用酱料制成的肉制品,但由于各地加工方法不同,所以风味特色也不一样。现以北京青酱肉为例介绍其加工方法。

北京青酱肉是历史悠久的传统产品之一,相传已有 400 多年历史。青酱肉每年霜降后生产,翌年霜降前后开始上市供应,具有生产周期长、风味特殊、香味浓郁、咸淡适口、酥松柔软、形似鸭蛋、红润似火等特点。目前北京市场上销售的有生、熟两种。

1. 配方

(1)腌制配方 肉坯 50 千克,食盐 1~1.75 千克,硝

酸钠 20 克。

(2) 酱制配方 腌制风干后的肉坯 50 千克, 花椒 50 克, 大茴香 50 克, 小茴香 50 克, 甘草 50 克, 酱油适量。

2. 工艺流程

选肉制坯 → 腌制 → 酱制 → 煮制 → 成品

3. 操作要点

(1) 选肉制坯 选用皮薄的猪后臀尖肉, 以东道猪为佳(即北京、三河、密云、怀柔、平谷一带的猪)。东道猪特点油性大, 腿部肌肉发达、敦实, 皮缩肉不缩, 而且发酵快。最好选用肥膘在 3.5~4 厘米的后臀尖, 剔骨, 但不要碰破骨膜。去骨后要修去碎肉、碎油, 将肉修成椭圆形, 每块重 3.5 千克左右。

(2) 腌制 将食盐和硝酸钠掺对均匀, 分 7 次撒在肉坯上, 每天 1 次, 边撒盐边将肉按实, 挤出血水, 并用布擦干, 以防变质。以后再腌 7~10 天, 每隔 12 小时倒翻 1 次, 倒垛时需要将肉坯摊开晾 11 小时。腌制后用刀尖从边皮处开一小口, 穿上绳, 挂起风干 1 天。

(3) 酱制 将腌制风干后的肉坯验质称重, 将肉装入大缸内, 加入酱制配料, 酱油要浸过肉面。每天倒缸 1 次, 8 天后将肉捞出, 挂在通风处风干至翌年 2 月(100 天左右), 倒入屋内, 挂在或装入干净缸内进行发酵。发酵时房屋的门窗要密封, 不能透风, 否则肉质容易发黄, 皲裂, 甚至生虫变质。如发现生虫, 可喷少量白酒。

(4) 煮制 翌年霜降前后即可将酱好的肉坯取出(即

为生青酱肉),用清水浸泡1天左右,再用碱水将肉质表面杂质刷洗干净,将清水加入锅内。水烧开后,下入肉坯,肉坯下锅后维持开锅为准,煮制1小时左右出锅,即为成品。

4. 产品质量标准

要求肥肉呈乳白色,瘦肉呈棕紫色,白紫分明,切片后呈透明状,清香爽口。

(五) 酱封肉

1. 配方

(1)腌制配方 鲜肉 100 千克,食盐 1.8 千克,白糖 3 千克,50°以上白酒 1.5 千克,白酱油 2 千克,硝酸钠 40 克。

(2)酱制配方 肉条 100 千克,黄豆瓣酱 50 千克,白糖 12 千克,50°以上白酒 1.5 千克,大蒜泥 200 克,混合搅拌均匀后即成为酱料。

2. 工艺流程

原料肉的选择与整理 → 腌制 → 烘烤上酱 → 成品

3. 操作要点

(1)原料肉的选择与整理 选用不带奶脯的新鲜猪软肋和硬肋肉,肥瘦适中,剔除肋骨,修去板油、膈肌、碎肉、碎油等,刮去皮面残毛,清水洗净沥干。将肉置于案子上,顺肋骨方向切成长肉条,要求刀工整齐、宽度基本一致,每块肉条重 0.5 千克左右。在肉条上端用刀尖刺一小孔,以备穿绳。然后用 50℃左右温水将肉条洗净,沥干水分。

(2) 腌制 将洗好的肉条放入容器中,按比例加入配料,混合均匀,放在阴凉处腌制 6~8 小时。为了腌制均匀,每隔 2 小时翻拌 1 次。然后将腌好的肉条穿绳,注意长短一致。再把穿绳后的肉条串挂在竹竿上,以备烘烤上酱,注意肉条之间保留 3 厘米左右的间隙,以防粘连和便于烘烤时水分散发。

(3) 烘烤上酱 串竿后的肉条送入烘房或烤炉,悬挂烘烤,注意竿与竿之间要保持一定距离。烘烤温度保持在 50℃ 左右,约经 10 小时,至肉条表层干燥并且发硬时,即可取出上酱。用手把酱料涂擦在烘过的肉条上,注意涂抹均匀,每 100 千克肉条耗用酱料约 30 千克。上酱后的肉条用草纸逐条包好,注意留出绳头,便于串挂,然后用绳扎紧,再送入烘房继续烘烤。约经 18 小时,待表层酱料干燥发硬时,把上酱肉条取出,放入温水中浸泡一会儿,等草纸吸水发软时,剥去草纸,同时检查有无脱酱肉条,发现后应及时补酱。把去纸后的肉条再用透明玻璃纸包好,用细绳扎两道,继续进行烘烤,约经 24 小时,当酱料和肉条发硬时,烘烤结束,取出即为成品。

4. 产品质量标准

要求外形整齐,美观,上酱均匀,肉条较硬,色泽棕黄,包装的玻璃纸完整,味鲜香甜。

(六) 咸肉

咸肉是以鲜猪肉为原料加工而成,具有加工方法简