



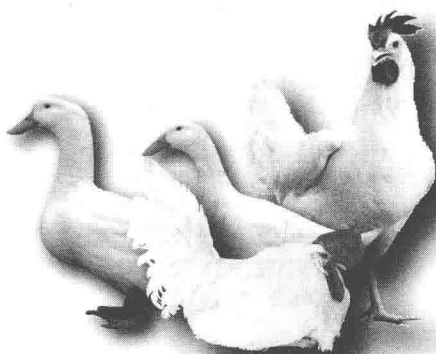
禽类食品生产

QINLEI SHIPIN SHENGCHAN

高海燕 李竹生 马永生 主编



化学工业出版社



禽类食品生产

QINLEI SHIPIN SHENGCHAN

高海燕 李竹生 马永生 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

禽类食品生产/高海燕, 李竹生, 马永生主编. —北京: 化学工业出版社, 2016. 9
ISBN 978-7-122-27355-0

I. ①禽… II. ①高…②李…③马… III. ①禽肉-肉制品-食品加工 IV. ①TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 133196 号

责任编辑: 彭爱铭

装帧设计: 孙远博

责任校对: 王素芹

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 三河市延风印装有限公司

850mm×1168mm 1/32 印张 6 $\frac{3}{4}$ 字数 174 千字

2016 年 9 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.80 元

版权所有 违者必究

前 言

我国是禽肉和禽蛋生产大国，也是禽肉和禽蛋的消费大国，禽肉已经成为仅次于猪肉的第二大肉类消费品。近年来，随着居民人均收入水平的提高以及禽肉和禽蛋产品供给的迅速增加，我国城乡居民对禽类食品的消费明显增加。但与世界发达国家相比，我国禽肉人均消费量差距仍然较大，市场增长潜力还很大。

目前，对禽肉的消费大多数还处于鲜食阶段，深加工不多，禽肉的附加值较低。利用禽肉开发各种食品是未来发展的热点，可以提高产品附加值，增加对禽肉的需求，对于推动禽肉制品的精深加工和安全生产，带动禽类养殖业的发展都具有重要的意义。

本书在编写过程中将禽类制品传统工艺与现代加工技术相结合，内容通俗易懂，全面具体，条理清楚，是一本操作性强的技术参考书。

本书由河南科技学院高海燕、郑州职业技术学院李竹生和河南牧业经济学院马永生主编，其中高海燕主要负责第一章和第四章的编写工作，李竹生主要负责第二章和第六章的编写工作，马永生主要负责第三章和第五章的编写工作，河南科技学院的李波、周浩宇、高莹莹，锦州医科大学孙晶，四川旅游学院王林，吉林工程职业学院夏明敬，齐齐哈尔工程学院郭玲玲参与了部分编写工作。在编写过程中吸纳了相关书籍之所长，参考了相关文献资料，在此对原作者表示衷心感谢。

由于笔者水平有限，不当之处在所难免，希望读者批评指正。

编者

2016 年 3 月

目 录

第一章 禽类食品生产原辅料	1
第一节 禽的种类	1
一、鸡	1
二、鸭	2
三、鹅	3
四、肉鸽	4
第二节 调味品	5
一、咸味剂	5
二、鲜味剂	6
三、甜味剂	6
四、其他调味品	7
第三节 香辛料	7
一、香味调料	8
二、辣味调料	10
三、香辛料提取物	11
第四节 肉类添加剂	12
一、发色剂	12
二、发色助剂	12
三、着色剂	13
四、防腐剂	14
五、品质改良剂	15
六、增稠剂	16
七、乳化剂	18
八、抗氧化剂	20
第二章 鸡肉食品加工	21
第一节 腌腊制品	21

一、板鸡	21
二、腊鸡片	22
三、腊味板鸡	22
四、河南腌鸡	24
五、广州腊鸡	24
六、广州腊鸡姑	24
七、江西琵琶腊鸡	25
八、江西弋阳腊鸡	26
九、成都元宝鸡	27
第二节 风干制品	28
一、成都风鸡	28
二、云南风鸡	28
三、扬州风鸡	29
四、湖南泥风鸡	29
五、长沙南风鸡	30
第三节 熏制品	30
一、湖南熏鸡	30
二、安阳熏鸡	31
三、江苏熏鸡	32
四、香油熏鸡	32
五、哈尔滨熏鸡	33
六、内蒙古熏鸡	34
七、辽宁锦州熏鸡	35
八、山东聊城熏鸡	35
九、北京天德居熏鸡	36
十、辽宁沟帮子熏鸡	37
十一、山西太原六味斋熏鸡	38
第四节 蒸制品	39
一、八宝鸡	39
二、清蒸笋鸡	39

三、汽锅乌鸡	40
四、霸王别鸡	40
五、枣菇蒸鸡	41
六、姜汁仔鸡	41
七、蒸西瓜鸡	42
八、香菇蒸鸡	42
九、清蒸冬菇鸡	42
十、五香脱骨鸡	43
十一、清蒸人参鸡	43
十二、湖北粉蒸鸡	44
第五节 焖、炖制品	44
一、茄子焖鸡	44
二、栗子焖鸡	45
三、菱角焖鸡	45
四、咖喱焖鸡	46
五、清炖全鸡	46
六、桂圆炖鸡	47
七、牛奶焖嫩鸡	47
八、黄花菜炖鸡	48
九、人参乌骨鸡	48
十、栗子黄焖鸡	49
十一、腐竹黄焖鸡	49
十二、何首乌炖鸡	50
第六节 酱卤制品	50
一、白斩鸡	50
二、布袋鸡	51
三、怪味鸡	51
四、道口烧鸡	52
五、白果烧鸡	53
六、广州卤鸡	54

七、常熟酱鸡	54
八、上海油鸡	55
九、广州油鸡	55
十、符离集烧鸡	56
十一、关德功烧鸡	57
十二、广州桶子鸡	57
十三、老鸡铺卤鸡	57
十四、哈尔滨酱鸡	58
十五、山东德州扒鸡	59
第七节 糟制品	60
一、糟鸡杂	60
二、古井醉鸡	60
三、醉八仙鸡	61
四、五夫醉鸡	62
五、杭州糟鸡	63
六、河南糟鸡	63
七、香糟鸡翅	64
八、美味糟鸡	64
九、香糟肥嫩鸡	65
十、福建醉糟鸡	65
第八节 烤制品	66
一、烤笋鸡	66
二、炭烤笋鸡	67
三、八珍烤鸡	67
四、松仁烤鸡	68
五、荷叶烤鸡	68
六、烤脱骨鸡	69
七、番茄烤鸡	70
八、荷叶烤鸡	70
九、十香醉烤鸡	71

十、黄泥叫花鸡	71
十一、客家盐焗鸡	72
十二、北京天德居烤鸡	73
第九节 炸制品	73
一、油淋鸡	73
二、香酥鸡	74
三、纸包鸡	76
四、炸鸡肝	77
五、麻辣炸鸡	77
六、香酥鸡块	78
七、脆皮童子鸡	79
八、酥炸南乳鸡	80
九、金陵脆炸鸡	80

第三章 鸭肉食品加工 83

第一节 腌腊制品	83
一、腊鸭腿	83
二、盐水鸭	83
三、南京板鸭	84
四、南安板鸭	84
五、建瓯板鸭	87
六、江西板鸭	87
七、宁波腊鸭	88
八、白市驿板鸭	88
九、南京琵琶鸭	89
十、南宁腊鸭饼	90
第二节 蒸制品	90
一、神仙鸭子	90
二、生蒸鸭子	91
三、葱烧肥鸭	91

四、干贝鸭子	92
五、银杏蒸鸭	93
六、八宝蒸鸭	93
七、四川太白鸭	94
八、清蒸江米鸭	94
第三节 焖制品	95
一、黄焖鸭	95
二、豉汁焖鸭	96
三、黄酒焖鸭	96
四、白酸焖鸭	97
五、冬菜焖鸭	98
六、沙茶焖鸭块	98
七、精炖蘑菇鸭	99
八、红炖腐皮鸭	99
第四节 酱制品	100
一、酱鸭	100
二、酱鸭卷	101
三、酱鸭脯	102
四、苏州酱鸭	102
五、杭州酱鸭	103
六、南京酱鸭	104
七、酱鸭肴肉	104
八、酱香鸭腿	105
九、双色酱鸭脯	106
十、什锦布袋鸭	107
十一、安徽六安酱鸭	108
第五节 卤制品	109
一、卤鸭	109
二、香酥鸭	109
三、樟茶鸭	111

四、广州卤鸭	111
五、杭州卤鸭	112
六、苏州卤鸭	112
七、红曲卤鸭	113
八、玫瑰卤鸭	113
九、腐乳卤鸭	114
十、冰糖卤鸭	114
十一、美味卤鸭	115
十二、南京盐水鸭	115
第六节 糟制品	117
一、糟鸭	117
二、福式糟鸭	118
三、醉椒盐鸭	118
四、啤酒蒸鸭	119
五、江苏糟鸭	119
六、醉香鸭肠	120
七、合肥糟板鸭	121
八、香糟肥嫩鸭	122
九、北京香糟蒸鸭	122
第七节 熏烤制品	123
一、熏鸭脯	123
二、啤酒烤鸭	123
三、樱桃烤鸭	124
四、樟茶熏鸭	125
五、无为熏鸭	126
六、北京烤鸭	127
七、广东烤鸭	128
八、江北熏鸭	129
九、叉烧填鸭	130
十、济南烤鸭	130

十一、开封烤鸭	132
十二、南京烤鸭	132
十三、成都烤鸭	133
十四、压力锅烤鸭	134
第八节 炸制品	134
一、香酥鸭	134
二、香酥鸭子	135
三、酥炸鸭子	135
四、黄扒鸭子	136
五、金葱扒鸭	137
六、三河酥鸭	137
七、珍珠鸭子	138
八、参芪鸭条	139
九、麻辣鸭块	139
十、八宝酥鸭	140
十一、脱骨酥鸭	141

第四章 鹅肉食品加工 142

第一节 酱卤制品	142
一、酱鹅	142
二、五味鹅	143
三、盐水鹅	143
四、酱汁卤鹅	144
五、卤鹅火腿	145
六、风味鹅杂	146
七、潮州卤鹅	147
八、卤水鹅片	147
九、五香卤鹅	148
十、香卤鹅膀	149
十一、红卤酱鹅	150

十二、潮汕卤水鹅	150
十三、湖南卤狮头鹅	152
十四、八角酱鹅肉	153
第二节 腌腊制品	153
一、风鹅	153
二、板鹅	154
三、鹅火腿	155
四、腊香板鹅	156
五、腌制鹅火腿	157
六、宁波花椒鹅	158
七、风腊鹅肫	158
第三节 熏烤制品	159
一、烤鹅	159
二、烧鹅	159
三、传统熏鹅	160
四、乐清熏鹅	160
五、苏州烤鹅	161
六、广东烧鹅	162
七、宁波烧鹅	162
八、广东烧鹅脚扎	163
第四节 肉干制品	163
一、多味鹅肉脯	163
二、朗德鹅肉干	164
三、传统鹅肉干	165
四、传统鹅肉松	166
五、朗德鹅肉松	166
六、新型鹅肉松	167
七、太仓式鹅肉松	168
第五节 油炸制品	169
一、香酥鹅	169

二、脆皮鹅	169
三、五香炸鹅	170
四、香酥鹅排	172
五、香酥鹅颈	172
六、麻辣鹅肝	173
七、五香鹅翅	173
第六节 糟制品	174
一、糟鹅	174
二、醉鹅掌	175
三、糟鹅肝	175
四、香糟鹅掌	176
第七节 罐头制品	176
一、烧鹅罐头	176
二、鹅肥肝酱罐头	178

第五章 肉鸽食品加工 181

第一节 酱卤糟制品	181
一、糟菜鸽	181
二、酱汁鸽子	181
三、麻辣香酥乳鸽	182
四、盐水乳鸽软罐头	183
第二节 油炸制品	184
一、炸乳鸽	184
二、烧白鸽罐	185
三、红煨乳鸽	185
四、黄油鸽卷	186
五、熏炸乳鸽	186
六、脆皮炸双鸽	187
七、蚝油烧菜鸽	188
八、松仁白鸽松	188

第三节 熏烤制品	189
一、金黄香鸽	189
二、核桃鸽脯	190
第六章 鹌鹑食品加工	191
第一节 酱卤腌制品	191
一、卤鹌鹑	191
二、腊鹌鹑	191
三、焖酥鹌鹑	192
四、子姜鹌鹑	192
五、五香鹌鹑	193
六、脱骨扒鹌鹑	194
七、调味鹌鹑罐头	195
第二节 油炸制品	195
一、香酥鹌鹑	195
二、香脆鹌鹑	196
三、葡汁鹌鹑	196
四、梅花鹌鹑	197
五、油炸鹌鹑	197
第三节 熏烤制品	198
一、熏鹌鹑	198
二、烤鹌鹑	198
三、鹌鹑肉干	199
参考文献	200

第一章 禽类食品生产原辅料

第一节 禽的种类

禽类分为家禽和野禽两大类，按用途又分为蛋用型、肉用型和兼用型三类，按类别又分为鸡、鸭、鹅、鸽子、鹌鹑等。

一、鸡

1. 如东狼山鸡

如东狼山鸡原产江苏省如东县境内，因在南通南部的狼山出口，故得名“狼山鸡”。原名“岔河大鸡”“马塘黑鸡”，是我国著名的肉蛋兼用型地方鸡种，与太湖鹅、高邮鸭并称为江苏省三大禽类名种。

如东狼山鸡被毛紧密、有光泽；行动灵活，活泼好动。狼山鸡按羽色可分黑、白两种。狼山黑鸡单冠直立，有5~6个冠齿；耳垂和肉髯均为鲜红色；喙黑褐色，尖端颜色较淡；全身被毛黑色；成年公鸡背部、尾部羽毛有墨绿色金属光泽；胫、趾部均呈灰黑色，皮肤为白色。狼山白鸡雏鸡羽毛为灰白色，成鸡羽毛洁白。

2. 泰和鸡（乌鸡）

泰和鸡又名乌鸡，原产于我国江西省泰和县，具有乌皮、乌肉、乌骨等特征，故名为乌骨鸡。泰和原种乌鸡性情温顺，体躯短矮，头长且小，颈短，具有独特的外貌特征，极易与其他品种区别。

3. 浦东鸡（九斤黄）

浦东鸡俗名九斤黄，产于上海。因其成年公鸡可长到9斤以上，故有“九斤黄”之称，也是上海本地唯一的土鸡品种。喙短而稍弯，基部粗壮、黄色，上喙端部褐色。冠、肉髯、耳叶均呈红色，肉垂

薄而小。单冠，冠齿多为7个。虹彩黄色或金黄色。皮肤黄色。

浦东鸡的肉质鲜美，蛋白质含量高，营养丰富，用于白斩、红烧、炒丁、清蒸、炒酱等，均为上乘。

4. 萧山鸡

萧山鸡体形较大，外形浑圆，其特点是前期生长快，早熟易肥，抗病耐粗，适应性强。经育肥后的阉鸡肉嫩脂黄、鲜美特香，被称作“红毛大阉鸡”。萧山鸡是我国八大名鸡之一。由于萧山鸡脚黄、羽毛黄、皮肉黄，俗称“三黄鸡”，主产于瓜沥、义蓬等沙地乡镇，分布于杭嘉湖及绍兴地区。

萧山鸡具有较高的营养价值，鸡肉脂肪含量较普通鸡少，100g鸡肉中含蛋白质23g，脂肪仅1g左右，对人体具有补益五脏、治脾胃虚弱之功效。

5. 庄河大骨鸡

庄河大骨鸡又名“庄河鸡”，是我国著名的肉蛋兼用型地方良种，主产于大连庄河市境内。庄河大骨鸡跟普通的肉鸡不一样，不能圈养，只能散养，因为大骨鸡好斗好动，圈养养不活。普通肉鸡几十天就可以出栏了，大骨鸡得8~12个月。而且大骨鸡不吃饲料，只吃野草、野菜、草籽、昆虫、五谷杂粮。大骨鸡的饲养周期长，成本比较高，风险比较大，企业和养殖户不愿养殖。但大骨鸡肉质鲜美，几近野味，非常受消费者欢迎，

6. 寿光鸡

寿光鸡原产于山东寿光的稻田区慈家、伦家一带，也称“慈伦鸡”。寿光鸡的特点是体型硕大、蛋大，属肉蛋兼用的优良地方鸡种。寿光鸡全身黑羽并有光泽，红色单冠，眼大灵活，虹彩呈黑色或褐色，喙为黑色，皮肤白色。体大脚高，骨骼粗壮，体长胸深，背宽而平，脚粗。

二、鸭

1. 北京鸭

北京鸭原产于北京玉泉山一带，因此而得名。它的驯养历史至