

肉类制品加工技法

ROULEI ZHIPIN JIAGONG JIFA

王忠山 编著



金盾出版社

肉类制品加工技法

王忠山 编著

金盾出版社

内 容 提 要

本书是一本专门介绍南北各地常见肉制品加工技法的大众菜谱书。书中具体讲述了各种肉制品的配方与工艺,以及一些相关辅料的制法。全书内容分为猪肉制品、牛羊肉制品、禽蛋制品、灌肠制品等四大类,共有近 500 个品种。这些肉制品,不仅风味各异,味美可口,而且原料普通,制法简便。本书内容丰富,科学实用,非常适合餐馆、酒店和有关厂家学习参考,也可供广大家庭和美食爱好者阅读使用。

图书在版编目(CIP)数据

肉类制品加工技法/王忠山编著. —北京:金盾出版社,
2002. 11

ISBN 7-5082-1993-7

I. 肉… II. 王… III. 肉制品-食品加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 042484 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京精美彩印有限公司

黑白印刷:北京万兴印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:7 彩页:8 字数:152 千字

2002 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—15000 册 定价:10.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



卷肘子

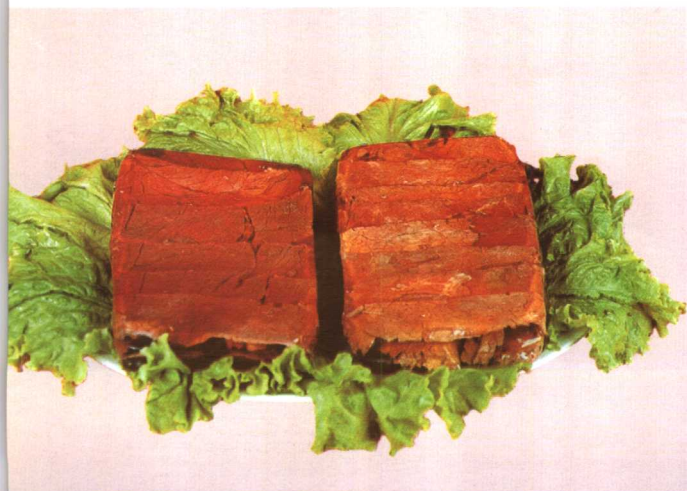
卤猪耳





卤猪尾

压肉





腊味肉

河南皮丝





卤牛肚

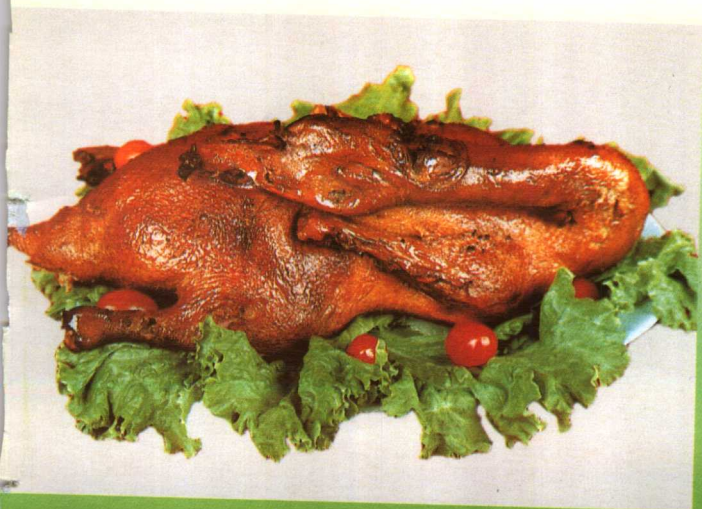
德州五香脱骨扒鸡

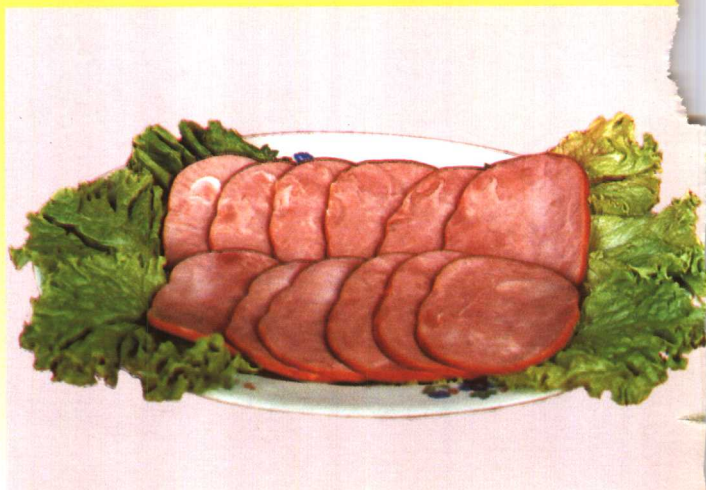




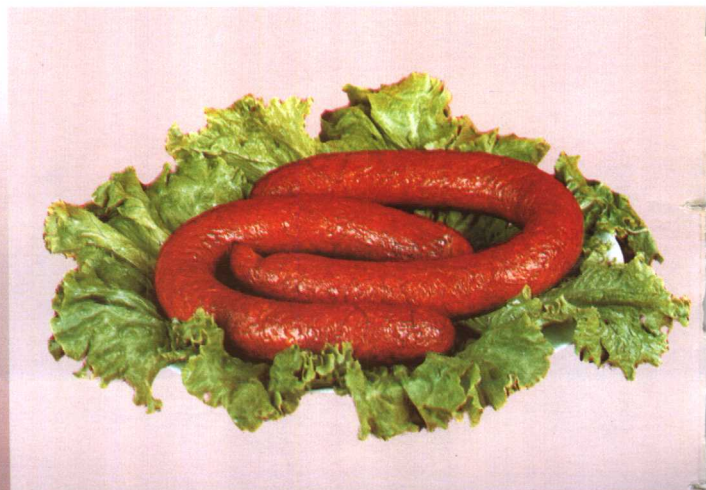
卤鸡肫

烧 鹅





辽宁精肉火腿肠

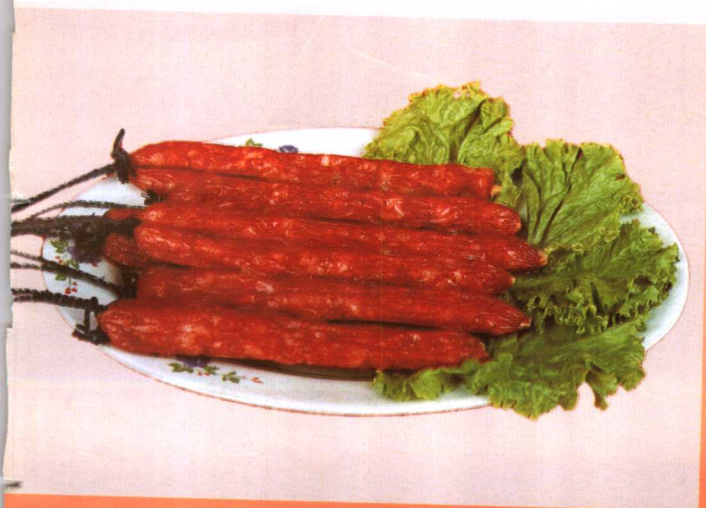


五香味香肠



一号茶肠

猪肝腊肠





枣 肠

雪 花 肠



前 言

所谓肉类制品,就是指将畜、禽、蛋等各种肉类原料,配以适量的酱油、盐、糖、绍兴酒、香料等调料和辅料,采用炸制、酱制、腌制、卤制、熏制等方法加工而成的肉类食品。这类食品,不仅风味独特,营养丰富,而且食用便捷,吃法多样,既可单独作为下酒菜,也可与其他原料相配成菜供正餐使用,是一种深受大众欢迎的美味食品。

在我国,肉类制品的加工生产,历史悠久,品种繁多。尤其是实行改革开放以来,随着人民生活水平的不断提高和餐饮业的蓬勃发展,各种肉类食品越来越受到人们的青睐,火腿、香肠、腊肉、熏鸡、酱鸭等昔日为富裕阶层所享用的美味,如今成了普通百姓餐桌上的家常菜。对此,许多生产厂家和餐馆、酒店都在积极努力,欲为广大消费者提供更多更好的肉类食品。

为了满足当前市场的需求,我们特约请辽宁省开原市肉制品加工厂原厂长王忠山编写了这本《肉类制品加工技法》。作者从南北各地众多的肉制品美味中,推出了近 500 个品种供大家选用。这些肉制品,原料普通,制法简便,易学好做,非常实用。只要用心学习,乐于实践,就能制做出您所需要的美味肉制品来。

本书内容丰富,技术可靠,可供有关厂家和大小餐馆学习参考,也可供广大家庭和美食爱好者阅读使用,是一本不可多得的菜谱书。

编 者

目 录

一、猪肉制品	(1)
炸猪肉丸子.....	(1)
炸猪鞭.....	(8)
猪肝瘦肉丸子.....	(1)
炸沙肝.....	(8)
炸猪肝丸子.....	(1)
炸琉璃肉.....	(9)
炸肉丸子.....	(2)
炸甜味肉.....	(9)
什锦丸子.....	(2)
炸猪头肉.....	(9)
油炸狮子头.....	(2)
潍坊炸里脊.....	(10)
闽江丸子.....	(3)
炸肉丝.....	(10)
炸冰酥丸子.....	(3)
炸酥肉饼.....	(10)
油炸丸子.....	(4)
酥炸肉(一).....	(11)
雪花丸子.....	(4)
酥炸肉(二).....	(11)
浙江丸子.....	(4)
椒盐肉.....	(11)
大众丸子.....	(5)
酥白肉.....	(12)
砂仁丸子.....	(5)
辣小排.....	(12)
哈尔滨猪肉丸子.....	(5)
开原酥白肉.....	(13)
北京猪肉丸子.....	(6)
糖白肉片.....	(13)
炸五花肉.....	(6)
酥炸肉盒.....	(13)
炸排骨(一).....	(6)
炸威化肉.....	(14)
炸排骨(二).....	(7)
椒盐排骨.....	(14)
炸肉饼.....	(7)
糖酥排骨.....	(15)
炸猪蹄.....	(7)
辽宁银条肉.....	(15)
炸猪皮.....	(8)
本溪肉藕.....	(15)

辣肉干·····	(16)	烤肉(上海)·····	(26)
聊城肉干·····	(16)	烤猪肉·····	(26)
肉松的制作方法·····	(16)	挂炉烤肉·····	(27)
肉松·····	(17)	苏式烤肉·····	(27)
太仓肉松·····	(18)	酱猪肉(上海)·····	(27)
福建肉松·····	(18)	酱猪肉(天津)·····	(28)
潍坊肉松·····	(18)	酱汁肉·····	(28)
苏式肉松·····	(18)	酱汁方肉·····	(29)
四川肉松·····	(19)	酱肘子·····	(29)
叉烧·····	(19)	五香酱肉·····	(29)
叉烧肉·····	(20)	京酱风肉·····	(30)
烧乳猪·····	(20)	酱猪头肉(一)·····	(30)
烧花叉·····	(20)	酱猪头肉(二)·····	(31)
烤斗叉·····	(21)	酱猪肚·····	(31)
烧枚肉·····	(21)	酱猪心·····	(31)
南烧肉块·····	(22)	酱猪蹄·····	(32)
黄家烧肉·····	(22)	脱骨扒蹄·····	(32)
广东叉烧肉·····	(22)	燕窝肘·····	(32)
北京叉烧肉·····	(23)	糖醋小排骨·····	(33)
烧排骨(一)·····	(23)	豆蔻肉·····	(33)
烧排骨(二)·····	(23)	砂仁卷肘·····	(33)
烧烤猪肉·····	(24)	菊花肘子·····	(34)
烧上叉·····	(24)	冰糖猪爪·····	(34)
油走四喜肉·····	(24)	无锡酱排骨·····	(34)
红烧猪排骨·····	(25)	酱烧肝·····	(35)
叉烧猪排骨·····	(25)	沈阳酱肉·····	(35)
烤肉·····	(26)	沈阳酱猪头·····	(36)

沈阳猪肉卷·····	(36)	粉蒸肉·····	(48)
苏州酱肉·····	(37)	袖筒肉·····	(48)
砂仁腿肉·····	(37)	糖醋排骨·····	(49)
酱腿肉·····	(38)	糟肉·····	(49)
卷肘子·····	(38)	香糟肉·····	(49)
酱猪排骨·····	(38)	肉酱·····	(50)
南味卤肉·····	(39)	腌乳猪·····	(50)
卤猪肉·····	(39)	腊上肉·····	(50)
卤枚肉·····	(40)	腊关刀肉(广东)·····	(51)
卤猪心·····	(40)	腊关刀肉(广西)·····	(51)
卤猪肚·····	(40)	无皮腊花肉·····	(51)
卤猪肝·····	(41)	腊斗肉·····	(52)
卤猪头方火腿·····	(41)	腊碎肉·····	(52)
卤猪耳·····	(42)	腊封肉·····	(52)
卤大肠·····	(42)	腊猪奶沙·····	(53)
武汉卤猪肠·····	(43)	香猪·····	(53)
广州卤猪心·····	(43)	腊味肉·····	(53)
上海卤猪心·····	(43)	方肉·····	(54)
卤猪尾·····	(44)	腊头肉·····	(54)
卤猪蹄·····	(44)	腊肥肉·····	(54)
卤猪舌·····	(45)	腊小碎肉·····	(55)
卤肠头·····	(45)	腊猪头肉·····	(55)
四川京酱猪耳·····	(45)	腊猪心·····	(55)
糖包肉·····	(46)	腊口条·····	(55)
压肉·····	(46)	腊猪肝·····	(56)
馅奶猪·····	(47)	腊里脊条·····	(56)
腐乳肉·····	(47)	腊排骨·····	(56)

奶培根·····	(57)	锦州肉豆腐·····	(64)
猪头肉条·····	(57)	蚌埠火腿·····	(64)
武汉果子肉·····	(57)	带骨火腿肉·····	(65)
味精条肉·····	(58)	圆火腿肉·····	(66)
河南皮丝·····	(58)	松花火腿·····	(66)
金钱肉饼大小关刀肉·····	(59)	猪肉脯(又称猪干肉片)	
风肉·····	(59)	·····	(66)
枫叶肉干(一)·····	(59)	熏五花肉·····	(67)
枫叶肉干(二)·····	(60)	熏腿·····	(67)
辣椒猪肉粒·····	(60)	熏猪肉·····	(68)
福建肉干·····	(61)	熏肉·····	(68)
武汉肉干·····	(61)	无骨熏肉(武汉)·····	(68)
香草猪肉干·····	(61)	熏外脊·····	(69)
潍坊五香肉干·····	(62)	熏猪头肉·····	(69)
风干猪口条·····	(62)	熏口条·····	(69)
广州白云猪手·····	(63)	丝棉肉脯·····	(70)
午餐肉·····	(63)	辣椒猪肉脯·····	(70)
二、牛羊肉制品 ·····	(71)		
烧牛肉·····	(71)	卤牛肉·····	(76)
熟牛肉·····	(71)	卤牛髀·····	(76)
酱牛肉(一)·····	(73)	卤牛心·····	(76)
酱牛肉(二)·····	(73)	广州卤牛肝·····	(77)
辣椒牛肉酱·····	(73)	炸牛排·····	(77)
北京酱牛肉·····	(74)	炸牛肉丸·····	(78)
呼和浩特酱牛肉·····	(74)	牛肉松·····	(78)
酱牛头肉(天津)·····	(75)	红烧牛尾·····	(78)
酱牛蹄筋·····	(75)	咖喱牛肉·····	(79)

辣椒牛肉粒·····	(79)	腊牛肉(二)·····	(89)
五香牛肉粒·····	(80)	牛肉条·····	(89)
五香牛肉片·····	(80)	熏牛百叶·····	(89)
果汁牛肉·····	(81)	烧羊肉·····	(90)
果汁牛肉片·····	(82)	烧全羊·····	(90)
灯影牛肉·····	(83)	红烧羊肉·····	(91)
牛肉脯(一)·····	(83)	广州烧羊肠·····	(91)
牛肉脯(二)·····	(84)	天津烧羊蹄·····	(92)
百果牛肉脯·····	(84)	羊排骨·····	(92)
果汁牛肉干·····	(85)	酱羊肉·····	(92)
辣椒牛肉干(一)·····	(85)	北京酱羊肉·····	(93)
辣椒牛肉干(二)·····	(85)	五香羊肉片干·····	(93)
五种牛肉干·····	(86)	上海羊方腿·····	(94)
牛肉干(一)·····	(87)	蒸全羊·····	(94)
牛肉干(二)·····	(87)	羊羔·····	(94)
牛肉干(三)·····	(88)	腊羊肉·····	(95)
腊牛肉(一)·····	(88)	咸羊肉·····	(95)
三、禽蛋制品 ·····	(95)		
德州五香脱骨扒鸡·····	(95)	卤鸡·····	(99)
青岛扒鸡·····	(96)	肴鸡·····	(100)
天津脱骨扒鸡·····	(96)	江苏叫花鸡·····	(100)
石家庄回民扒鸡·····	(97)	西瓜鸡·····	(101)
青岛白鸡·····	(97)	北京桶子鸡·····	(101)
五香烧鸡·····	(98)	广州桶子鸡·····	(101)
天津五香酱鸡·····	(98)	油鸡·····	(102)
哈尔滨酱鸡·····	(98)	清真卤煮鸡·····	(102)
江苏酱鸡·····	(99)	烤鸡·····	(103)