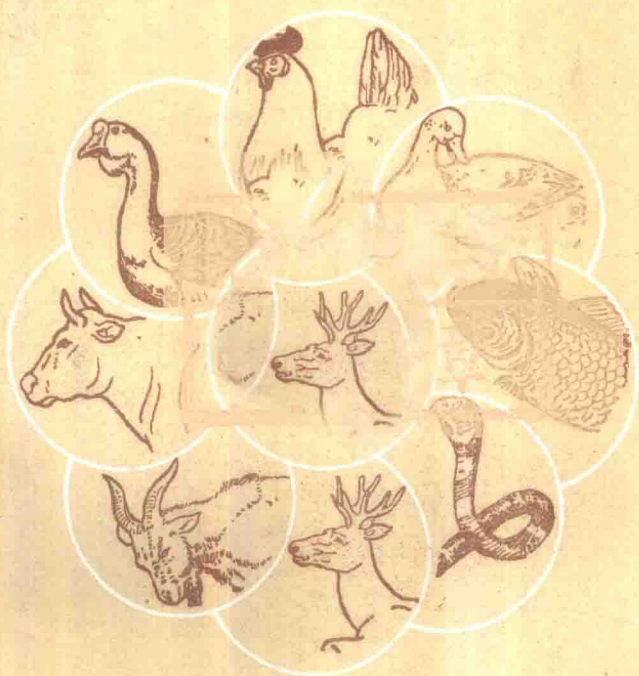


《养殖致富新技术》丛书

养殖业产品加工新技术

曹新民 张月洪 编著



人民军医出版社

《养殖致富新技术》丛书

养殖业产品加工新技术

YANGZHIYE CHANPIN JIAGONG
XINJISHU

曹新民 张月洪 编著

内 容 提 要

本书由中国科学院长沙农业现代化研究所张月洪和曹新民同志编著，副研究员项国荣同志审阅。全书共分七章，比较详细地分类介绍了200余种养殖业产品的贮存、加工方法。主要内容有家畜、家禽、毛皮动物、药用与水生动物的产品加工方法，有生产传统产品的秘方秘法，有国内外近年来研制成功的新产品生产加工方法，有适应大规模专业化生产工艺，更多的是适合一般家庭、养殖专业户、养殖场及加工厂生产加工水平的方法。可供广大农村与城镇的一般家庭养殖户、专业户、养殖场、加工厂技术人员使用。也可供有关技术干部以及有关院校师生学习参考。

《养殖致富新技术》丛书

养殖业产品加工新技术

曹新民 张月洪 编著

人民军医出版社出版

(北京市复兴路22号甲3号)

北京市孙中印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本：787×1092毫米1/32·印张：6.25字数：135千字

1987年3月第一版·1987年3月(北京)第一次印刷

印数1~10,000

统一书号：14281·081 定价：1.40元

〔科技新书目：144-76〕

ISBN 7-80020-003-5/S·1

前 言

随着我国人民生活水平的提高，消费市场对养殖业产品也提出了更高的要求，人们开始讲究产品的色香味及品种多样化，对毛皮类、畜产品药材类等高档商品的需求量也越来越大。由于市场的需求，养殖业产品加工已成为科学致富的重要途径。同时，只有通过加工，才能充分开发动物产品的经济价值，特别对于经济动物更是如此。

由于目前我国养殖业产品加工业还很不发达，致使养殖业不能进行产供销配套经营，甚至由于缺乏保存加工技术而造成养殖业产品大量浪费，这是影响养殖业经济效益的重要原因之一。对此，我们在广集国内外养殖业产品加工技术的基础上，编写了本书。编写过程中，充分考虑了我国养殖业经营分散、加工设备差、技术基础弱等特点，对每一种产品都介绍了2种以上乃至10余种方法，希望对不同要求、不同生产规模、不同加工条件的读者，都有可供选用的方法。

书中的资料来源，除已标明的部分外，还取材于报刊、杂志，因牵涉的作者较多，不能一一列出，请有关同志见谅。

本书完稿后，承中国科学院长沙农业现代化研究所项国荣副研究员审阅，在此表示衷心感谢。

由于我们水平有限，书中缺点错误一定不少，敬请读者指正。

编 者

1986年6月于长沙

目 录

第一章 畜类肉食产品加工	(1)
一、肉类贮存保鲜法.....	(1)
冷藏法(1) 冷冻法(1) 干燥法(1) 盐渍法(1) 熏烟法(2)	
二、17种肉类产品的加工方法.....	(2)
腊肉(2) 咸肉(3) 广式腊肉(3) 武汉腊肉(4) 镇江肴肉(4) 湖南坛子肉(5) 金华火腿仿制法(6) 肴肉皮(7) 肉松(7) 肉干(8) 五香酱牛肉(9) 香肚(10) 猪蹄筋(11) 酱猪肉(14) 酱牛肉(15) 腊驴肉(16) 酱羊肉(17)	
三、11种香肠的加工方法.....	(18)
普通香肠(18) 莱芜口镇香肠(19) 北京香肠(20) 正阳楼风干香肠(21) 广式一级香肠(21) 如皋香肠(22) 辽源龙江香肠(23) 太原六味斋香肠(23) 特制武汉香肠(24) 杭式香肠(25) 麻辣香肠(26)	
四、3种其它肉类产品的加工方法.....	(26)
红肠(26) 肠衣(28) 肉枣(29)	
第二章 禽类肉食产品加工	(31)
一、14种腌、腊制品的加工方法.....	(31)
风鸡(31) 南风鸡、鸭(32) 成都风鸡(33) 板鸭(33) 南京板鸭(34) 建昌板鸭(37) 仙居板鸭(38) 杭州酱鸭(39) 杭州酱鸡、鹅(40) 南京盐水鸭(40) 杭州盐水鸭(41) 南京琵琶鸭(41) 宁波腊鸭(42) 鸭肫干(43)	
二、14种卤熏制品的加工方法.....	(43)
熏鹅(43) 道口烧鸡(44) 德州扒鸡(45) 符离集烧鸡(46) 宁波烧鹅(47) 保定卤煮鸡(47) 苏州酱鸭(48) 杭州糟鸡(49) 苏州糟鹅(50) 沟邦子熏鸡(51) 北京天德居熏鸡(51) 江北熊鸭子(52) 成都耗子洞张鸭子(53) 塘栖熏鸭(54)	
三、7种烘烤制品的加工方法.....	(55)
常熟叫化鸡(55) 油淋鸡(56) 惠州盐焗鸡(57) 北京烤鸭(58) 成都王片鸭(60) 广东烧鹅(61) 炒鸡松(62)	

第三章 水产食品加工	(64)
一、鱼类保鲜2法	(64)
淡水鱼气调保鲜法(64) 酸性保鲜法(64)	
二、12种水产食品的加工方法.....	(65)
新鲜海带(65) 牡蛎汤汁加工蚝油(65) 紫菜酱油(66) 小杂鱼加工五香	
鱼丸罐头(67) 鱼制品软罐头(69) 咸干鱼(70) 鳗鲡(71) 鲍鱼(72)	
海米(73) 干贝(74) 乌鱼蛋(75) 酶香大马哈鱼肉(76)	
三、2种鱼质蛋白质饲料的加工方法.....	(77)
液体鱼蛋白饲料(77) 鱼粉(79)	
第四章 乳品加工与保鲜	(81)
一、19种乳制品的加工方法.....	(81)
炼乳(81) 奶油(82) 奶粉简易加工法(85) 干酪(86) 酸凝乳(88) 酸牛奶	
(88) 炼乳的土法生产(89) 奶皮子(90) 奶豆腐(91) 奶酒(92) 酥油(93)	
乳脂(94) 奶酪(94) 奶干(95) 奶卷(96) 可可牛乳(96) 咖啡牛乳	
(96) 果味牛乳(97) 冰淇淋(97)	
二、鲜奶保存2法.....	(100)
常规法(100) 过氧化氢法(101)	
第五章 毛、皮加工	(102)
一、12种皮和毛皮的初加工方法.....	(102)
黄牛、水牛皮(103) 羊皮(104) 小湖羊皮(104) 黄鼠狼皮(106) 松鼠皮	
(108) 狐狸、水獭皮(108) 狼皮(108) 獭兔皮(108) 貉皮(109) 毛丝鼠皮	
(110)	
二、毛皮硝制4法.....	(111)
毛皮简易熟制法(111) 米粉硝皮法(111) 兔皮硝制法(114) 狗皮硝制	
法(115)	
三、3种动物毛的加工方法.....	(115)
马尾的剪取(115) 猪鬃的手工加工(116) 家禽羽毛的加工(117)	
四、6种皮革产品的加工方法.....	(118)
猪皮革类(118) 牛皮革类(124) 山羊皮革类(129)	
第六章 禽蛋保鲜及加工	(131)
一、鲜蛋品质检查的方法.....	(131)

鲜蛋的品质指标(131) 鲜蛋的分级(131) 鲜蛋品质检验(131)

蛋 鲜13法..... (136)

“穿衣”法(136) “洗澡”法(136) 涂药法(136) 加热法(136) 干藏法(136)
石灰水贮藏法(137) 药藏法(137) 涂药法(138) 冷藏法(138) 气藏法(139)
涂蜡法(139) 泡花碱贮藏法(140) 二氧化碳和氮气混合保鲜法(140)

三、8种皮蛋的加工方法..... (141)

加工皮蛋三要素(141) 加工皮蛋的技术操作(143) 京彩蛋(143) 湖彩蛋
(144) 滚灰皮蛋(144) 五香皮蛋(145) 无铅皮蛋(145) 松花蛋的家庭作法
(147) 鸡皮蛋(148) 速成松花蛋(148)

四、6种腌蛋的加工方法..... (152)

捏灰咸蛋(152) 泥浆咸蛋与泥浆滚灰咸蛋(153) 盐水咸蛋(154) 多油咸蛋
(154) 辣味咸蛋(155) 酒味咸蛋(155)

五、5种熟制蛋的加工方法..... (157)

卤蛋(157) 虎皮蛋(157) 盐茶香蛋(158) 蛋松(159) 炒蟹黄蛋(159)

六、2种糟蛋的加工方法..... (159)

宜宾糟蛋(160) 平湖糟蛋(161)

七、冰蛋的加工方法..... (162)

八、3种干蛋品的加工方法..... (163)

全蛋粉和蛋黄粉(163) 干蛋白片(166)

第七章 其它动物产品加工..... (171)

一、16种名贵动物产品药材的加工方法..... (171)

鹿产品类(171) 蟾酥(174) 蝎子(175) 肝素(176) 龟板胶(177) 蛇产品类
(180)

二、6种人造畜产品的制作方法..... (182)

人造肉(182) 人造牛奶(183) 人造蛋(183) 人造毛皮(183) 人造毛(184)
人造牛黄(184)

三、3种畜骨产品的加工方法..... (187)

骨油的提取(187) 骨粉的加工(188) 骨髓的加工(189)

四、3种畜血产品的加工方法..... (189)

畜血生产食用蛋白质(190) 血浆分离法(190) 血粉制作技术(191)

第一章 畜类肉食产品加工

一、肉类贮存保鲜 5 法

(一) 冷藏法

用 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的低温冷藏，抑制细菌的生长，此法可保存鲜肉 $15\sim 20$ 天。

(二) 冷冻法

用 -23°C 的低温冷冻，并在 -18°C 左右的低温环境中保存。温度不高于 -10°C ，可保存数月。

表1 各种肉类在不同温度下的保存时间

不同温度下保存时间(月)				
	-13°C	-18°C	-23°C	-30°C
猪肉	2	4	8	10
牛肉	4	6	12	12
羊肉	3	6	12	12

(三) 干燥法

用烘烤等办法除去肉中多余的水分，使肉的含水量下降到 15% 左右。此法结合适当的加工方法保存下来的肉类，适宜于运输携带，常见的如肉干、肉松等。

(四) 盐渍法

在肉中加入食盐、沙糖等溶质，同时加入适量的硝，盐溶

成20~30%的盐水，以防止细菌繁殖；硝占食盐的1~5%，混和于食盐之中，可增强食盐的防腐作用；食糖占水的60%左右，它可减慢肉的硬化过程，同时也有一定的防腐效果。

（五）熏烟法

用木材、植物秸秆等进行不完全燃烧熏烟，不但有防腐灭菌作用，而且会产生特殊的风味，这是因为不完全燃烧时，产生的甲醛、乙醛、丙酮、糠醛、醋酸、木榴油、焦油等化学物质所致。熏烟方法有如下三种：

1. 冷熏法 室温在15~20℃，较长时间在室内慢慢熏烟，其产品可保存较长的时间。

2. 温熏法 室温30~50℃，熏烟3~4小时，其产品保存的时间较短。

3. 热熏法 室温在50~80℃条件下熏烟。

二、17种肉类产品的加工方法

（一）腊肉

腊肉色泽金黄，肉身干燥，肥膘透明，较长期间存放不腐败，是味香可口的冬季肉食制品。

配料：原料肉100公斤，50度高粱酒2公斤，深色酱油3公斤，精盐2.4公斤，白砂糖4公斤，硝酸钠200克，色素700克。原料肉最好是新鲜的猪肋条肉。

加工方法：修去原料肉上的横隔肉、排头、奶脯、奶头等，切成2~3厘米厚的薄条，每条长约30~40厘米，在条肉顶端连皮打眼穿绳。然后在45℃温水中泡软，洗去浮油，沥干水分。将沥干水的条肉放入已装有上述辅助料的缸内逐条拌和，以后隔3小时拌1次，约2~3次，待辅料透入肋肉即

可。最后用木炭或煤球作燃料焙烘，烘房保持28~38℃，先高后低，焙烘50小时左右即成腊肉。

（二）咸肉

咸肉宜在冬季加工。

选料：肋条肉、五花肉、脚肉均可，要求新鲜，肉色好，放血充分。

辅料：每公斤鲜肉需食盐150克，硝酸钠5克，花椒微量，腌制前研碎拌和成硝盐混合物。

加工：在肉面上每隔10厘米划一刀，深度为肉体厚的2/3，取硝盐混合物30%，遍擦肉面，然后把肉放在缸内，上加石块，以排出残存于肉中的血水。1天后沥去血水，再用硝盐混合物擦1次并塞满刀口处，放入缸内再撒上一层盐。3天后取出挂于阴凉通风处风干即可保存。全过程约24天，成品瘦肉呈红色，具有香味。如需保存较长的时间，可隔一段时间后再撒些盐，置于缸内保存。

（三）广式腊肉

原料选择与修整：选取猪肋条肉，去骨、切去奶脯，修整成条状。每条重约170克（烘干后约125克），长约36厘米，末端不窄于3厘米。上部穿刺一小孔，穿上细绳（用于悬挂）。修整后，用温水洗去表面的浮油，然后沥干水分。

配料：鲜肉100公斤，白砂糖3.5公斤，60度大曲酒1.5公斤，酱油600克，精盐1.8公斤，硝酸钠50克。

腌制：将上述配料混和均匀后涂擦于肉条表面，堆积于容器中。8小时左右，待配料渗入肉条内，即分别取出挂于竹竿上，再移入烘房内烘制。

烘制：烘房内放置火盆，使之无明火。然后将腌肉连同竹竿移入烘房烘架上烘制，控制室温为50℃左右。烘架可分

三层，下层可挂当天新腌成的肉条，中层挂前一天的肉条，上层火力最小，可挂接近腌好的肉条。如全部为同一天的肉条，则每隔数小时要上下调换位置，以便烘烤均匀。一般经3天即可。如遇晴天，也可不用烘房，置于阳光下曝晒，晚上移入室内，连续晒几天，直至表面出油为止。如遇中途阴雨，应用烘房烘烤，不能等待晴天再晒。烘房常用木炭等作为燃料。

广式腊肉成品呈金黄色，每条整齐不带碎骨，香味浓郁。

（四）武汉腊肉

原料肉选择与修整：选择新鲜的猪肋条肉，去骨、奶脯，切成长约45厘米、宽约4厘米的肉条。

辅料：原料肉50公斤，食盐1.5公斤，硝酸钠25克，砂糖3公斤，无色酱油1.25公斤，汾酒或白酒0.75公斤；白胡椒粉100克，咖喱粉25克。

腌制：按上述配比称取食盐硝酸钠和肉条，腌制12~14小时，起缸后用40~45℃的温水洗去表面的淤血等脏物（不要浸泡），与其余几种配料混合均匀，再腌制2~3小时。然后穿上细绳，挂于竹竿上，置于烘房中用木炭火烘烤，室温控制在50~55℃，烘烤36小时左右即为成品。

（五）镇江肴肉

江苏的特产镇江肴肉历史悠久，风味独特。

肴肉的原料肉以活重60公斤肥猪的前后腿最好，肥肉与瘦肉的比例以4:6较合适。前肢在膝关节处砍断，后肢在飞节处砍断，然后剔除骨头。

腌制肴肉，每50公斤原料肉用食盐3公斤，硝酸钠150~300克，天热时硝酸钠可少用，天冷时可以用多。

腌制时，将已去骨的原料肉放置案上，先用盐干擦，以各处擦到为止。然后取盐少许，放于肉皮面，用手轻轻揉

搓，搓后将肉放入清洁的缸中，皮面向下，肉面向上，一层一层地堆放。在堆叠过程中，把硝水（硝酸钠溶于冷水中制成，每50克硝酸钠加水1.7公斤）均匀地洒在每层已擦过盐的腿肉上。一般冬季在缸中腌制6~7天，夏季1~2天，春季、秋季3~4天。取出后，冬天用温水浸泡3小时左右，夏天用冷水浸泡2小时左右。浸泡后，取出用刀刮去附在表面上的污垢，并用镊子将残留的毛根拔除。

肴肉煮熟前，先要经卤制。卤的配方为：每50公斤清水中加盐10公斤，煮沸，在未沸以前，加入明矾粉末50克，水沸后，用勺捞去浮在上面的污沫，冷却澄清后备用。

腿肉入卤前，先将卤放入锅中，然后将经初步腌制的肉放入卤中，用竹编的盖盖好，再在蔑盖上放一小盆，其中盛水，维持一定的压力，使肉不致上浮。

肉入卤锅后，还必须加入香料袋一个（内装花椒、八角各125克，生姜与香葱各250克），再加料酒（通常称白花酒）250毫升，白糖200克，然后盖上蔑盖（不能盖不透气的木盖），即可加热蒸煮。煮肴肉的温度应控制在90℃左右，切不可达到沸点。一般冬天煮约5小时，夏天煮3小时，春秋天煮4小时左右即可。用筷子穿刺，不费劲就能刺入，表示肴肉可以出锅了。

肴肉出锅后，放入瓦盆中，每盆可放肴肉两块，皮面向下，肉面向上。将盆装的肴肉互相叠起，一盆压住一盆，每20分钟左右上下调换一次位置。3~4次后，可拿开平放，使肴肉冷却凝结。

（六）湖南坛子肉

坛子肉是湖南瑶族和山区具有独特风味的传统肉食。每年冬至到次年立春前，选用三成肥、七成瘦肉的鲜猪肉，带皮

剔骨，严格按比例投料淹渍而成为不同风味的坛子肉。

米粉坛子肉：将鲜肉洗净、沥干水分，切成薄片，盛在木盆或瓷盆里，分层投加适量食盐、酱油、烧酒、红糖，腌制3~5天，使其浸透均匀。然后分块粘上五香米粉，置于篾席或铁丝筛上，用木炭文火连续烘烤48小时，严格掌握好火候，待其开始冒油、两面色泽金黄时，即可冷却装坛加盖密封。

油炸坛子肉：将鲜肉切块后，加少量生姜，一同下锅煮沸，至三成熟时即可趁热捞出，浸泡糯米酒，加适量红糖，并用葱汁水擦于肉皮面上，以煮沸的茶油炸熟，使肉质柔软、皮脆、色黄。冷却后，成块装在坛子里（也可切成二指宽的薄片），加入辣椒酱、大蒜头搅拌均匀后，装坛密封。

制坛子肉时，所用坛子要求干净、不漏气，密封后要置于干燥通风处。

米粉坛子肉食用时，可配蒸土豆（马铃薯）或槟榔等，以食盐、酱油、味精、香料等为作料，上笼蒸熟，使其滋润溶合，可使余香久留。油炸坛子肉可作为扣肉，配蒸腌菜，拌少量生姜末，下锅炒一下，投下盐、味精、香料后出锅，将肉切成条块，放在盘底层，肉皮向下，上面加腌菜，上笼蒸熟，倒翻入碗。也可拌豆豉和辣椒酱，或切成肉片配青菜或菜头小炒，亦可淋上酱油、麻油凉食。

（七）金华火腿仿制法

金华火腿色、香、味久负盛名，是用饲养期短、肉质细嫩、皮薄、爪细、瘦肉多、腿心饱满的金华猪腿加工而成，但也可用含瘦肉较多的其它猪腿仿制。制作方法如下：

选重4.5~8公斤的鲜腿，去净毛及血污，剔除残留的小脚壳，修去腿周围和表面的不整齐部分，使其成柳叶形。按

每100公斤鲜腿加8公斤食盐比例计算加盐。上盐分6~7次，4个星期上完。第一次上盐是为了脱水 and 排去污血，第二、三次上盐可稳定肉质。肌肉最厚的三个部位必须加大用盐量，上盐时要揉搓均匀。上过盐的腿置于腿床上，堆叠12~14层，每层上一次盐，腿位要上下倒换一次。腌制一个月时，其表面会积存一层粘糊状的血水和油腻混合物，必须除掉再行整修。然后将腿放在清水池中浸泡，浸泡时间以气候、腿的大小、盐分轻重而定，一般2小时左右。再将浸泡过的鲜腿放入水中冲洗，洗后用绳子吊起挂晒8小时左右，经整形（大腿部整成橄榄形、小腿部整得正直、膝踝处无皱褶、脚爪部修成镰刀形）后，继续曝晒4~5天，晒至皮坚而红亮出油，然后上架发酵。发酵场地必须保持一定的温度、湿度，并通风良好。大、中、小腿分类挂在发酵架上，腿与腿之间上下左右前后必须保持一定的距离，不可相碰。发酵一般选在3~8月份，发酵期一般为3~4个月，发酵完毕即成成品。

（八）氽肉皮

将干肉皮用碱水洗去油腻，再用清水洗干净，晾干。然后，将肉皮放进冷油锅内，动植物油均可，油要稍多，以免肉皮膨胀后堆积太紧。用中等火力加热，不断用筷子拨动、翻动肉皮，待肉皮上起了小白泡时，可将油锅移开火源冷却片刻，再置于火上加热，仍要用筷子不断拨动肉皮，氽到肉皮满是大鼓泡而且不再卷缩时，即可断火，并迅速用筷子将氽好的肉皮从锅内取出。此种氽肉皮可保存1~2个月。食用时，先用开水浸泡，使变得松软，再用温水漂清。可作炖砂锅（与其它食物共炖），也可切细炒菜用。

（九）肉松

肉松是我国著名的特产，具有营养丰富，美味可口，携带方便等特点。常见的有猪肉松、牛肉松、兔肉松、鸡肉松、鱼肉松等。

选原料与修整：选择无病的畜禽瘦肉，除去骨、皮、脂肪及筋腱等，然后顺瘦肉的纤维纹路切成肉条，再切成3厘米左右的短条。

配料：肉松配料的方法很多，因各地的习惯口味而异。以100公斤原料肉计算，酱油22公斤，白糖3公斤，黄酒4公斤，茴香0.12公斤，生姜1公斤。而如皋猪肉肉松配料比例是：无色酱油10公斤，白糖10公斤，曲1公斤，精盐0.8公斤。

加工：将切好的肉条放入锅内，加与肉等量的水，用急火煮沸，去除上层的浮油沫。待肉条煮烂后加入配料，继续煮至汤快干时，改用中等火头边烘炒边压散肉条（或送入炒松机炒松），以后逐渐改用文火继续炒（或送入炒松机内）。操作要轻而用力均匀，当肉条全部松散、完全炒干时，即颜色由灰棕色变为灰黄色，再变为金黄色并有特殊香味时便为成品。

包装与贮藏：肉松吸水性很强，要注意防潮。短时间贮藏可装在防潮纸袋或塑料袋内，如要较长时期保存，应装在经过消毒的玻璃瓶内并放置于干燥处。

成品特点：形似猴毛，疏松柔软，色泽淡黄或金黄，甜中带咸，鲜美可口。

（十）肉干

肉干是用新鲜瘦肉（多采用牛肉）加入配料煮熟烘干而成的一种熟肉制品，可直接食用。

选料及修整：选新鲜的牛前腿或后腿肉，除去脂肪、骨、筋腱、皮，将剩下的纯瘦肉用清水洗净沥干，切成0.5

公斤左右的小块。

配料：配料随各地的口味不同而异。这里介绍几种较常见的配料法（如下表）。

不同种类肉干配料法 单位：公斤

种类	瘦肉	食盐	酱油	白糖	白酒	五香粉	味精	生姜粉	咖喱粉
1	100	2.5	5.0	—	—	0.25	—	—	—
2	100	3.0	6.0	—	—	0.30	—	—	—
3	100	2.0	6.0	8.0	0.5	0.25	—	0.25	—
4	100	3.0	3.0	6.0	2.0	—	0.5	—	0.5
5	100	2.0	2.0	8.3	0.6	0.20	0.2	0.2	—

水煮：将肉块放入锅中，用清水煮30分钟左右，当刚煮沸时，捞去浮沫，将肉块捞出切成肉片、肉丁或肉条。

复煮：取一部分原汤加入配料，置于锅中用急火煮沸，当有香味时改用文火，并将已切碎的肉片（或肉丁、肉条）投入汤中，用铲不断翻动，待汁快干时，将肉取出沥干。

烘烤：将以上复煮后的肉片平铺于铁丝网上，用火烘干。烘烤炉内温度保持50~55℃。肉要不断翻动，防止烘焦。一般经6小时，至肉片不粘手，表里干燥均匀一致时，即成为肉干成品。肉干的出品率约为50%左右。

保藏：肉干可用塑料袋包装，放置通风干燥处保存，一般可保存3个月左右。

（十一）五香酱牛肉

选料及修整：尽量选优质的新鲜牛肉，如系冻牛肉，则应先用清水浸泡一昼夜解冻。将肉洗刷后，剔除骨，按前腿、后腿、腰窝、腱子等不同部位截选，每块重约1公斤，厚

约4厘米。将截选好的肉块再清洗一次，并按肉质老嫩分别存放。

配料：每100公斤原料肉配丁香、砂仁、桂皮各0.133公斤，甜面酱10公斤，食盐3公斤。

调酱：将甜面酱和适量的清水在锅内搅拌均匀，捞出酱渣，煮约1小时，然后捞去浮沫用大火煮沸，冷却后即成“老汤”。

码锅煮制：用骨头放置在锅底层，将较老的肉放在骨头上，嫩肉放在最上层。待水烧开后，将配料袋装好后投入锅中，然后用压锅板将肉压好，煮沸约4小时。煮沸后第一小时，将浮沫、杂质等除掉，并每隔1小时上下翻锅1次，使每块肉熟的程度一致。根据耗汤情况加入老汤、食盐和肉汤，再用文火煨煮4小时。每隔1小时翻锅1次，最后视熟烂程度出锅。出锅时要尽量保持肉型的完整，冷却后即为成品。

成品特点：表面油亮，切面光泽一致，肉质脆嫩可口，香味浓郁，肥而不膩，瘦而不枯。

（十二）香肚

猪的膀胱经过加工，内装香肚原料，就可制成味美、食用方便的香肚。香肚的制作时间以冬季为最好。

香肚皮子的制备：选取新鲜膀胱，挤去尿液，除去膀胱及输尿管上附着的脂肪、筋膜，尿管留3~4厘米长、尿道留4~5厘米长，其余部分剪掉。然后将修整好的膀胱翻过来，刮掉上面的污物和粘膜。最后用盐腌制2次，第一次每10公斤膀胱用1公斤盐，在木桶或缸中腌制24小时后，捞出沥去盐卤、活水，再用盐把膀胱一层层腌制起来。

配料：去皮、骨猪肉10公斤，其中瘦肉占80%，肥肉占20%，切成筷子粗细、4~5厘米长的条状。将食盐450克、