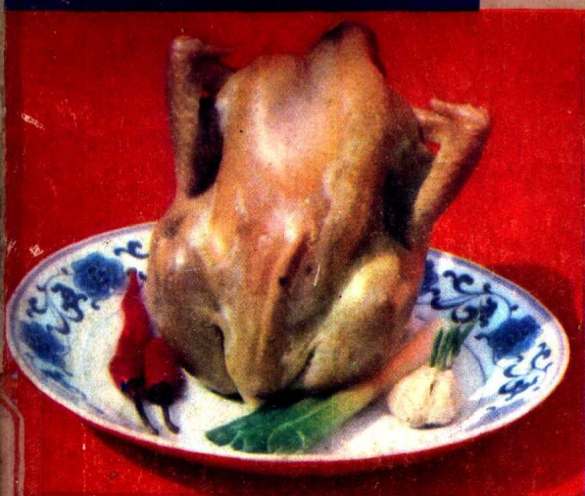


四川省食品公司 编著



腌腊熟食肉制品 加工技术

四川科学技术出版社

腌腊熟食肉制品 加工技术

四川省食品公司 编著

四川科学技术出版社

一九八五·成都

责任编辑： 吕华琦
封面设计： 朱德祥
版面设计： 翁宜民

腌腊熟食肉制品加工技术
四川省食品公司 编著

出版：四川科学技术出版社
印刷：七二三四工厂
发行：四川省新华书店
开本：850×1168毫米 1/32
印张：12.75 插页 2
字数： 320千
印数： 1——5,200
版次：1985年12月 第一版
印次：1985年12月第一次印刷
书号： 17298·21
定价： 2.80元

序 言

四川省食品工业协会会长 管学思

省食品公司编写的《腌腊熟食肉制品加工技术》一书，向我们介绍了腌腊熟食品的营养成份，食用对人体的好处，系统地介绍了省内外腌腊熟食品的传统加工工艺，产品贮藏和质量的检验方法。我深信这本书的发行，对于发展我省肉食品精加工，提高腌腊熟食品的质量，满足人民生活日益增长的需要，提高企业经济效益，促进畜禽生产发展等方面，都将起积极的作用。

四川素称“天府之国”，土地肥沃，雨量充沛，盛产大米、小麦、玉米、红薯、油菜等粮油作物，畜牧业也比较发达。我省是全国生猪主产省之一，生猪存栏和出肥都居全国第一位，牛羊和小家禽畜的产量和商品量，在全国也占有比较重要的地位。近年来，随着农村经济政策的进一步落实，我省畜牧业有了很大发展。一九八四年末全省生猪存栏五千六百多万头，比一九七八年增长31%，全年出栏肥猪三千八百多万头，增长76%，牛发展到九百二十九万头，增长4.4%，羊也达九百三十八万多头。其它如鸡、鸭、鹅、兔等小家禽畜也有不同程度的发展。畜牧业高速度发展，无论对活跃城乡市场，改善人民生活，增加农民收入都是一件大好事，但是也出现了新的矛盾。在六十年代和七十年代大部分时间里，由于畜牧业发展缓慢，我省城乡市场肉食供不应求，猪肉实行凭票定量供应，每年生产的肉食品，即使质量较

差，也是“皇帝的女儿不愁嫁”，从一九七九年开始，生猪产销发生了深刻变化，猪肉由卖方市场逐步变成买方市场，由于我们认识没有跟上，继续沿用粗加工的老办法，单一生产白条肉，曾一度出现产品销不出去，库存积压，停收拒收，农民“卖猪难”等问题。一九八三年我省就发生过这样的问题：一方面全省一百三十多座冷库冻存白条肉涨库，调不出去；另一方面一些省市需要内销分割肉，我们又无货可供。我们要吸取这个教训，充分发挥我省畜禽资源优势，采用先进的加工技术，积极开展肉食品深度加工，扩大内销分割肉、名特腌腊品和熟肉制品的加工，在努力扩大省内市场销售的同时，扩大肉食品销售。把产品打出四川，占住省外市场。

充分利用畜禽产品资源，积极开展肉食品深度加工，不仅可以满足群众多种需要，受到消费者的欢迎，而且还能使肉食品增值，企业获得较好的经济效益。根据一些地方的测算，如果采用先进的加工技术，把白条猪肉加工成内销分割肉、腌腊制品，一头猪至少可以增加八至十元的收益；把鲜禽、鲜兔加工成元宝鸡、板鸭、缠丝兔或熟食制品，一只小家畜至少可增加二至三元的收益。内江肉联厂前些年由于单一生产白条肉，产品滞销积压，企业时有亏损。一九八三年这个厂亏损九十一万多元，从一九八三年下半年起，他们利用现有设备技术，大力加工生产内销分割肉，打开了产品销路，一跃而成为盈利企业。一九八四年的一年中，这个厂盈利四百二十多万元。这一事实再次告诉我们，变简单加工为多层次加工，变单一品种为多品种生产，是大有可为的。

开展肉食品深度加工，积极发展名特腌腊品，在我省不仅有丰富的畜禽资源，而且有传统的加工技术。一九八四年在商业部和省商业厅先后举行的评选会上，我省被评为商业部优质产品的腌腊品就有九个品种，被评为商业厅系统肉禽蛋加工优质产品的就有四十一个品种。其中，在全国享有较高声誉，畅销省内外市

场的桂楼牌京酱风肉、迎香牌川式香肠、双山牌蝶式猪头、剑门牌火腿、峨山牌香肚、蜀风牌腊猪舌、达县灯影牛肉、白市驿板鸭、成都元宝鸡等产品，都是沿用传统的加工工艺制作的，选料考究，加工精细，色鲜味美，风味别致。对于我们祖先遗留下来的腌腊品加工技艺，应当把它视作宝贵的文化遗产来继承，不断发扬光大。另外，还必须看到，不少生产厂设备简陋，技术落后，名特腌腊品的产量远远不能满足市场需要。我们一定要狠抓技术改造，加速技术进步，逐步改变这种落后状况，使我省的名特腌腊品在品种上和产量上都有一个更大的飞跃。

近年来，我省腌腊熟食品虽然有了较快发展，取得了一定成绩，但与畜禽生产的发展和人民生活需要相比，还有一定的差距，以生猪为例，去年全省加工的腌腊熟食品仅占年出栏肥猪的十分之一左右，牛羊和小家禽畜的精加工就更少，有些仅占总产量的百分之几，很需要有一个较大发展。在发展腌腊熟食品生产中，我们既要挖掘现有企业潜力，发挥传统产品的优势，扩大名优产品的生产；又要积极创新，引进国内外先进设备技术，培训技术力量，发展新名优产品。同时，要严格注意产品质量。一切投入市场的腌腊熟食品，都要把好质量关，凡是不符合质量要求和卫生标准的，一律不许向市场销售。

总之，我相信，这本书的发行对于发挥我省畜禽资源优势，肉制品优势，采用新技术，新设备，新工艺，开拓食品工业的新局面，继承肉食品加工遗产都会起到推动作用，故乐于为序。

一九八五年五月一日

编者的话

人类从生吞活剥、茹毛饮血到钟鸣鼎食，经历了漫长的岁月。

早在新石器时代，我们的祖先就已发明了炊具；山顶洞人的遗址上，已发现用火的痕迹，这便是人类开始熟食的证明。氏族公社初期，人们将猎取到的而一时还消费不完的兽肉风干贮存，这就是今天腌腊制品的雏形。

我国的腌腊、熟食技艺有着悠久的历史。见诸文字记载的至少可以追溯到三千多年以前，例如《周礼》就有“腊人掌干肉”、“肉脩之颁赐”的记载。在先秦诸子百家的著述中，“脯”字，“腊”字，“腌”字，“熟”字等更是屡见不鲜。例如孔子说：“自行束脩以上吾未尝无诲焉”；《左传·僖公三十三年》有“脯资饩牵竭矣”之说。这样看来，那时在腌腊、熟食行中，就有“腊人”这一类的技术职称，腌腊制品就已是畅销缺货商品了。

我们伟大的祖国是具有五千年悠久历史的文明国家，对人类社会的发展有过许多卓著的贡献。单就食品而言，就有“烹饪王国”的誉称。如果说中国烹饪技艺是五千年文明之精华，那么，璀璨生辉的腌腊熟食肉制品就是这精华园中一朵绚丽的奇葩。腌腊熟食肉制品源远流长，精美绝伦，自然是中华民族文化的一份宝贵遗产，是我国人民数千年劳动和智慧的结晶。

四川，素称“天府之国”，丰盛瑰玮的物产为传统食品、风

味小吃提供了优厚的物质条件。加之山川秀丽、人杰地灵，天庖云集，名厨荟萃，广筵盛饌，美酒佳肴，经千百年的炉火锤炼，逐渐形成了风味独特、注重调味、麻辣更鲜、百菜百味的四川帮口——菜系，誉为川、京、鲁、粤四大菜系之首。川菜中，选料考究、制作精良、品目众多、脍炙人口的腌腊熟食肉制品是一个重要组成部份。

为了继承和发扬祖国珍贵的文化遗产，适应加工、经营、消费的需要，现将与人民日常生活关系比较密切、又能代表我省以及国内一些有代表性的名特优质腌腊熟食肉制品的加工技术编写出来供大家参考；同时，为了将我省的资源优势变为商品优势，提高产品质量和经济效益，也比较系统地介绍了与腌腊熟食肉制品有关的营养、卫生、保管、经营方面的知识。

本书曾作为1984年四川省食品公司系统腌腊熟食师资培训班教材，由李良明同志执笔，经李国榕、罗代星、熊开淋、王良凡、李建年、任贵盛、魏兴全、陈典文、张德普、陈碧秀等同志审阅过；在编著过程中，许多同志提了不少建设性意见；王勤、郑和同志曾帮助画图，陈世华、尹玉辉同志曾提供参阅资料，在此一并致谢。

作者水平有限，缺乏经验，难免存在缺点错误，恳切希望广大读者、同行指正。

四川省食品公司

1985年9月10日于成都

目 录

第一章 总 论

第一节 腌腊、熟食品的定义和范围.....	3
第二节 腌腊、熟食品的营养成份.....	5
一、蛋白质.....	6
二、糖 类.....	9
三、脂 肪.....	12
四、矿物质.....	16
五、水.....	18
六、有机酸.....	19
七、维生素.....	20
八、酶.....	25
第三节 腌腊、熟食品的品质.....	29
一、肉品腐败机理.....	29
二、肉品贮存的方法.....	36
三、食物中毒及其预防.....	55
四、品质不合格肉制品的处理.....	65
第四节 腌腊熟食品的品质检验方法.....	68
一、感官检验.....	69
二、理化检验.....	72
三、微生物检验.....	78
四、生理学检验.....	81

五、检验采样.....	81
第五节 腌腊、熟食品的包装、运输和保管.....	82
一、腌腊、熟食品的包装.....	83
二、腌腊、熟食品的运输.....	90
三、腌腊、熟食品的保管.....	91

第二章 腌腊、熟食品的原辅料和厂房设施

第一节 腌腊、熟食品原料的选择.....	93
一、猪肉类.....	93
二、牛羊肉类.....	107
三、禽蛋类.....	118
四、其他肉类.....	142
第二节 腌腊、熟食品的辅料选择.....	144
一、调色料.....	145
二、调香料.....	149
三、调味料.....	153
四、调质料.....	166
第三节 腌腊、熟食品的厂房、设施和从业人员.....	172
一、对肉制品企业建厂选址的要求.....	172
二、对肉制品企业加工设施的要求.....	173
三、对肉制品企业的从业人员的要求.....	180
四、消毒制度.....	181

第三章 腌腊、熟食肉制品的加工技术

第一节 猪肉腌腊制品.....	186
一、腊肉类.....	187
1. 广式腊肉.....	188
(1) 平都牌广式腊肉.....	191
(2) 桂楼牌广式腊肉.....	191

(3) 翠屏牌广式腊肉·····	192
2. 川式腊肉·····	192
(1) 桂楼牌川式腊肉·····	194
(2) 平都牌川式腊肉·····	194
3. 湘式腊肉·····	195
4. 酱 肉·····	196
(1) 桂楼牌京酱风肉·····	196
(2) 蜀风牌京酱风肉·····	197
(3) 北京清酱肉·····	197
二、盐肉类·····	198
(1) 涪陵咸肉·····	200
三、香肠类·····	200
1. 广式香肠·····	204
(1) 山桂牌广式香肠·····	205
(2) 桂楼牌广式香肠·····	206
(3) 蜀珍牌广味香肠·····	206
2. 川式香肠·····	208
(1) 迎香牌川式香肠·····	207
(2) 桂楼牌川式香肠·····	208
(3) 蜀珍牌川味香肠·····	208
(4) 宝顶牌川式香肠·····	208
3. 灌 肠·····	209
(1) 鲜干肠·····	217
(2) 大红肠·····	217
(3) 小红肠·····	217
(4) 北京蒜肠·····	218
4. 其他肠制品·····	218
(1) 桂楼牌枣式香肠·····	218
(2) 蜀风牌枣形香肠·····	219
(3) 峨眉山牌佛珠肉·····	219
(4) 桂楼牌香蕉香肠·····	220
(5) 羊肉香肠·····	220
四、猪头类·····	221

(1) 双山牌蝶式猪头	222
(2) 桂楼牌金酱蝶式猪头	223
(3) 自贡牌蝴蝶猪头	223
(4) 自贡牌鸭式猪头	224
五、火腿类	224
1. 南北各味火腿	225
(1) 金华火腿	225
(2) 如皋火腿	232
(3) 宣威火腿	232
2. 四川火腿	234
(1) 剑门牌火腿	235
(2) 飞天牌冬腿	240
(3) 塔松牌鸭式小火腿	241
(4) 桂楼牌无骨火腿	241
六、猪杂类	241
1. 香 肚	242
(1) 南京香肚	242
(2) 峨眉山牌香肚	244
2. 肉松类	244
(1) 太仓牌肉松	245
(2) 鼎日有牌油酥肉松	246
(3) 桂楼牌涪陵肉松	247
3. 心、舌、肝、腰、肚类	248
(1) 腊猪心	248
(2) 腊猪舌	249
(3) 腊猪肝	252
(4) 腊猪腰	255
(5) 腊猪肚	256
4. 肉干类	256
(1) 蜀风牌精肉条	256
(2) 肉 脯	257
(3) 肉 干	258
(4) 肉 脯	259

5. 猪下杂类.....	260
(1) 腊猪蹄.....	260
(2) 腊猪尾.....	260
(3) 腊猪大肠.....	261
(4) “团鱼”肉(鳖尾).....	262
第二节 牛羊肉腌腊制品.....	263
一、牛肉类.....	263
(1) 自贡牌火边子牛肉.....	263
(2) 灯影牛肉.....	265
(3) 牛肉松.....	269
(4) 牛肉干.....	271
(5) 腊牛肉.....	276
(6) 牛鞭子干.....	278
二、羊肉类.....	278
(1) 灯影羊肉.....	279
(2) 羊肉干.....	279
(3) 羊肉松.....	279
(4) 风羊腿.....	279
(5) 腊羊肝、腊羊肚.....	280
三、其他牛羊肉腌腊制品.....	281
(1) 熏牛舌.....	281
(2) 牛肉饼.....	282
(3) 腊牛心.....	282
(4) 牛肉香肠.....	283
(5) 咸牛肉、咸羊肉.....	283
第三节 禽兔等类腌腊制品.....	284
一、鸡 类.....	284
(1) 元宝鸡.....	284
(2) (盐)板鸡.....	286
(3) 风 鸡.....	286
(4) 鸡 松.....	289
(5) 腊 鸡.....	290
(6) 生酱油鸡.....	291

二、鸭 类	291
(1) 南京板鸭	291
(2) 白市驿板鸭	298
(3) 糟板鸭	302
(4) 鸭 松	303
(5) 鸭肫干	303
(6) 风 鸭	303
(7) 杭州酱鸭	304
(8) 腊 鸭	305
三、兔 类	307
(1) 缠丝兔	307
(2) 兔 松	308
(3) 腊 兔	309
(4) 兔肉香肠	309
第四节 蛋类腌腊制品	310
一、皮蛋类	310
(1) 湖彩蛋	318
(2) 京彩蛋	325
(3) 滚灰皮蛋	330
(4) 五香皮蛋	330
二、盐蛋类	332
(1) 搓灰咸蛋	334
(2) 灰浆咸蛋和灰浆滚灰咸蛋	335
(3) 泥浆咸蛋和泥浆滚灰咸蛋	336
(4) 盐水咸蛋	337
三、糟蛋类	338
(1) 叙府糟蛋	338
(2) 平湖糟蛋	340
(3) 醉 蛋	341
四、其他蛋制品	342
(1) 蛋 松	342
(2) 甜蛋松	342

第五节 熟食肉制品..... 342

一、酱卤类..... 343

- (1) 苏州陆稿荐酱汁肉..... 345
- (2) 彭山甜皮鸭..... 347
- (3) 无锡酱排..... 347
- (4) 北京天福号酱肘子..... 348
- (5) 砂仁腿胗..... 349
- (6) 道口烧鸡..... 350
- (7) 德州烧鸡..... 351
- (8) 符离集烧鸡..... 353
- (9) 保定清真卤煮鸡..... 354
- (10) 西瓜鸡..... 354
- (11) 金陵盐水鸡..... 355
- (12) 苏州卤鸡..... 356
- (13) 四川卤牛肉..... 357
- (14) 东坡肉..... 358

二、烧烤类..... 359

- (1) 北京烤鸭..... 360
- (2) 成都王胖鸭..... 363
- (3) 常熟叫化鸡..... 365
- (4) 广东化皮烧猪..... 367
- (5) 叉 烧..... 369

三、白烧类..... 370

- (1) 白切肉..... 370
- (2) 白烧猪头肉..... 371

四、熏制类..... 371

- (1) 重庆江北熊鸭子..... 371
- (2) 成都耗子洞张鸭子..... 372
- (3) 沟邦子熏鸡..... 373
- (4) 北京熏肉..... 374
- (5) 济南熏肉..... 376
- (6) 苏州熏猪大肠、熏猪肚..... 375

(7) 西式熏肉	375
五、其 他	378
(1) 镇江肴肉	378
(2) 咕嚕肉	380
(3) 糟 肉	381
(4) 西式火腿	383
(5) 酥 肉	386
(6) 过油肉	386
(7) 佛山猪扎蹄	387
(8) 羊 尾	388

第一章 总 论

随着社会的发展和科学的进步，世界食品工业发展迅速，在当今社会生活中的作用越来越大，已成为产业大军中举足轻重的一大方面军。即使在资本主义经济严重衰退的近几年中，食品工业所受的影响亦较小。所以，食品工业被称为“永恒的工业”。许多工业发达的国家，食品工业的产值仅次于机械制造业而居第二位；荷兰、丹麦、澳大利亚等农牧业发达的国家，则居第一位。我国食品工业产值所占的比例还比较小，所以今后的发展潜力是相当大的。

我国与世界一些国家食品工业情况对比

国别	居民消费的初级农产品(%)	居民消费食品工业加工的食品(%)	食品工业占工业总投资的比重(%)	食品工业产值与食品工业农产品产值之比	备注
中国	68	32 (1981年)	2.1(1953~82年平均)	1.6 : 1 (1981年)	本表数据由国家统计局提供
美国	8	92 (1972年)	9.5 (1970.75.76年平均)	3.5 : 1 (1972年)	
苏联	26	74 (1966年)	8 (1957~76年平均)	2.9 : 1 (1966年)	
日本	18	82 (1975年)	8.6 (1965~72年平均)	2.4 : 1 (1975年)	

目前，国外食品发展的特点是：

1. 农副产品加工比例大。工业发达国家，日常生活中所消费的食品，特别是肉类，绝大部份是经过工业加工的；即使鲜销比例最大的水果和蔬菜也不例外。例如，1979年美国蔬菜和水果的人均销售量分别为101.7和102.6公斤，但鲜销的蔬菜仅占45%，水果仅占38%。