

# 山西 六味斋酱肉 制作技术

元辅 迟枫 编写

山西人民出版社

# 六味斋酱肉制作技术

元辅 迟枫 编写

山西人民出版社

## 六味斋酱肉制作技术

元辅 迟枫 编写

责任编辑 董高怀

\*

山西人民出版社出版 (太原并州北路十一号)

山西省新华书店发行 山西省七二五厂印刷

\*

开本: 787×960 1/32 印张: 2 字数: 28,5千字

1985年11月第1版 1985年11月山西第1次印刷

印数: 1—13,000册

\*

书号: 15088·186 定价: 0.37元

## 前 言

几千年来，我国各族人民用自己的聪明才智创造了品种众多又各具特色的传统食品。其品种之多、制作之精、风味之美为世界所惊叹，被誉为“东方食品”。这是我国劳动人民智慧和技艺的结晶，也是我们中华民族宝贵的历史遗产。

但是，由于时间的推移，一些历史悠久脍炙人口的传统食品已绝迹市场，制作这些传统食品的精湛技艺也随之失传。所以，摆在我们面前的一项重要任务就是如何挖掘、整理、抢救这些已经失传或濒临失传的传统食品，使之得到发展和完善，以便为子孙后代造福，使祖国的灿烂文化更加发扬光大。

熟肉加工工艺，是我国食品加工和烹饪技术中的一个重要组成部分。山西省太原市“六味斋”酱肉店的熟肉制品历史悠久，在广大群众中久负盛名。但是，目前市场上销售的品种，仅仅是“六味斋”熟肉制品中的一小部分，一些传统名特产品已不再生产，其加工工艺已有失传的危险。因此，搜

集、整理六味斋熟肉加工技艺的工作，就成为恢复和发展传统食品的当务之急。我们编纂这本小册子的用意也仅在于此，如果它能起一点作用的话，那首先应归功于食品行业那些具有高超技艺的老一辈劳动者们。

在整理过程中，承蒙有关单位和有关同志给予我们热情的帮助，特别是“六味斋”酱肉店对本稿进行了认真的审阅，同时还得到那些大公无私、勤劳朴实、把毕生精力都献给了酱肉事业的老师傅的大力支持和协助，借此一并表示深切的谢意。

编写者

1984年7月

# 目 录

- 一 概 述..... ( 1 )
  
- 二 熟肉制品的加工方法..... ( 9 )
  - (一) 酱卤制品..... ( 9 )
  - (二) 烧烤制品..... ( 9 )
  - (三) 腌制品..... ( 10 )
  - (四) 熏制品..... ( 10 )
  - (五) 灌肠制品..... ( 11 )
  - (六) 脱水制品..... ( 11 )
  - (七) 油炸制品..... ( 11 )
  
- 三 六味斋熟肉制品及工艺..... ( 14 )
  - (一) 酱肉..... ( 14 )
  - (二) 酱肘花..... ( 15 )
  - (三) 腊肠..... ( 16 )
  - (四) 青酱肉..... ( 17 )
  - (五) 辣肉..... ( 18 )
  - (六) 腿筒..... ( 18 )

( 七 )	炉肉丸子	( 19 )
( 八 )	蔻肉	( 19 )
( 九 )	烧肉	( 20 )
( 十 )	叉烧肉	( 21 )
( 十一 )	炸丸子	( 22 )
( 十二 )	香肠	( 22 )
( 十三 )	南味香肠	( 23 )
( 十四 )	糖蒸排骨	( 23 )
( 十五 )	咸排骨	( 23 )
( 十六 )	排叉	( 24 )
( 十七 )	芝麻糖排骨	( 24 )
( 十八 )	小排骨	( 25 )
( 十九 )	豌豆肉	( 26 )
( 二十 )	酱牛肉	( 26 )
( 二十一 )	牛肉干	( 27 )
( 二十二 )	花大肚	( 28 )
( 二十三 )	卤大肚	( 29 )
( 二十四 )	熏小肚	( 29 )
( 二十五 )	酱心肝	( 30 )
( 二十六 )	虾肠	( 31 )
( 二十七 )	香雪肠	( 32 )
( 二十八 )	蛋卷	( 32 )
( 二十九 )	酥鱼	( 33 )
( 三十 )	水晶鱼	( 34 )

	(三十一) 五香鱼	( 35 )
	(三十二) 烧鸡	( 35 )
四	熟肉生产中的辅料	( 37 )
	(一) 辅料种类	( 37 )
	1. 糖类	( 37 )
	2. 食用色素	( 37 )
	3. 食用香料	( 38 )
	4. 发色剂——亚硝酸盐	( 38 )
	5. 调味品	( 40 )
五	猪肉的选购	( 42 )
	(一) 猪肉选购的一般知识	( 42 )
	(二) 如何划分猪肉等级	( 43 )
	(三) 猪肉分档取料的一般常识	( 45 )
六	猪肉的营养卫生	( 47 )
	(一) 蛋白质	( 47 )
	(二) 脂肪	( 48 )
	(三) 糖	( 48 )
	(四) 矿物质	( 48 )
	(五) 维生素	( 49 )
	(六) 水	( 49 )
七	食品卫生五四制	( 52 )

## 一 概 述

“民以食为天”，食以味为先。好的食品不仅营养丰富，为人体健康所必需，而且常常以其艳美的色泽，诱人的清香气，醇厚或清淡的余味，以及独特的造型，为人们的生活增添色彩，给人们以美的享受。我国有多种具有特色的食谱，而号称“东方食品”的佳肴——熟肉食品，在食谱中又是一个不可缺少的项目。

熟肉在我国的加工生产，有着悠久的历史，它的流传、发展，源远流长。早在游牧时期就有了干肉，那时人们已经对肉类的加工和储存有了一些认识。继干肉之后，劳动人民对各种肉类食品的加工生产和烹调技术进行了不断的探索和改进，经过长期的辛勤劳动，创造了无数的熟肉品种和各种烹调制作方法。

我国古代有关饮食调养、健身和烹饪技艺的专著很多。墨子在《辞过篇》中说：“其为食也，是以增气、充虚、疆体、适腹而已矣。”这已经和我们现在对食品的价值认识很相似了。祖国医学巨著

《黄帝内经·素问》一书中，提出了“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”的完全膳食概念，论述了畜肉食品和其它食品的辩证关系。公元前六世纪，北魏末期的贾思勰在他所著的《齐民要术》一书中，对当时熟肉生产的原料、配料及加工方法等，作了比较详细的记录。现在各地广为使用的熟肉生产加工原理和方法，基本上都是从那时的经验中脱胎而来的。如书中关于香肠的生产方法这样写道：

“灌肠法取羊盘肠，洗净治细，剉羊肉令如笼肉。细切葱白、盐、豉汁、姜、椒末调和，令咸淡适口，以灌肠。”

关于烘烤的方法，书中写道：

“两条夹而炙之，割食，甚香美。”

我们现在生产烤肉、叉烧等品种的加工方法，就是从那时流传下来经过逐步改进形成的。

关于酱汁肉加工方法，《齐民要术》中也有记载：“方寸脔切葱白，斫令碎、和盐，豉汁，仅令相淹，少时便炙。”

这些宝贵经验的记载，为后人继承和发扬前人的文化遗产提供了可靠的依据。人们在此基础上，经过漫长岁月的积累和创造，使熟肉生产的加工工艺，不断地得到更新和发展，使之日趋完善。

随着社会的不断前进，人们对于饮食的营养卫

生知识也逐渐丰富起来。元朝忽思慧编撰的《饮膳正要》一书，全面地介绍了食物、食谱、烹调方法、正常营养、营养治疗以及食物中毒等知识。到清朝乾隆年间，袁枚在他所著的《随园食单》一书中，总结了前人经验，并结合当时社会实践，对熟肉的制作方法，加工原理等作了完整的记录和阐述。书中记载的熟肉品种达四、五十种，其中对原料的选择，辅料的使用，以至操作方法、加工火候等都作了综合性的研究。

随着社会的发展，熟肉制品逐渐由仅供家庭食用的小锅小灶烹调制作，发展为商品性生产。公元前81年，西汉桓宽所著的《盐铁论》中，已有“熟食遍地，鄙旅成市”的记载。由此可见，熟肉作为商品，最初出现在酒楼饭庄。

随着商业的繁荣，熟肉的加工、储存势在必行。肉店为了处理当日销售剩余的生肉，就采取自行加工的办法，制成熟肉暂时存放，来日继续出售，久而久之，由单一经营生肉变成了生肉熟肉兼营。销售量的不断扩大，加工技术的不断改进，使熟肉的品种和质量都有极大提高。于是为了经营方便，一些地方出现了前店后厂的熟肉专营店。

十九世纪中期，我国对外经济文化交流日渐增多，西式熟食（肉）的生产也陆续传入我国。传统

的熟肉加工生产技术在国外熟食生产技术的影响下，在我国东南沿海一带的城市得到了迅速的发展，形成了具有地方特色和南方风味的熟肉制品。我国北方的熟肉加工吸取了南方风味的一些特色，在原有的基础上有了新的突破，达到了一个新的高度。这样在熟肉加工生产上，就有了中式、西式之分，在中式中又有了南味和北味的不同。

山西省太原市《六味斋》酱肉店，就是在这种情况下应运而生、逐渐发展起来的。

山西省地处黄土高原，交通不便，加之长期的封建割据，使经济发展几乎停滞，从而也影响到熟肉的加工生产。据现有资料考查，直到本世纪三十年代，省城太原还没有一家专营熟肉的店铺。一九三八年，北京经营熟肉有名的老记号“天福楼”的烹饪师傅——山东人盛荣广辞工来到太原，他雇佣了夏凤兰、姜春海两个帮工，在达达巷十九号开设了“福记”熟肉加工铺。它自己不销售，而专为日本人开设的酒店加工一种名为“格拉布斯”的牛肉灌肠，日产仅五、六十斤，这就是“六味斋”的前身。从此，太原市才有了第一家专营熟肉加工的店铺。

一九三八年秋，盛荣广的同乡盛瞻清也来到太原。盛瞻清原在北京“天福号”酱肘鸡鸭店当学徒，学徒期满后，到石家庄市帮其兄开设了“六味

斋”酱肘鸡鸭店。他们继承了北京“天福号”的熟肉生产技术，产品在色、香、型、味方面都有独到之处，受到了群众的赞赏，在石家庄、保定一带颇有名气。他来到太原后，雄心勃勃，准备在太原大显身手，便和盛瞻清商议，计划在“福字”熟肉加工铺的基础上增加投资，挂牌筹办“福字”六味斋酱肘鸡鸭店。征得盛瞻清的同意后，自己便投资入股，随后又联络北京“天盛号”酱肉店的账房先生吕忻三也来太原投资入股，并雇用了吴好礼、郝书佐二人。一九四三年春，“福字”六味斋酱肘鸡鸭店在桥头街西口53号正式开张营业。

“六味斋”一开业，在市场上和顾客首批见面的熟肉制品便是具有地道北京风味的酱肘、酱肉、香肠、小肚和酱鸡鸭等品种。这些产品使太原市民耳目一新，顾客赞不绝口，日销售量达百斤左右。随后他们又利用配套的技术，大胆革新，把北京名产酱肘子的生产工艺技术，移植到酱肉的加工生产中，从此“六味斋”的酱肉就以肥而不腻、瘦而不柴、淡而有味、鲜嫩可口、余味浓淳而闻名。

“福字”六味斋酱肘鸡鸭店开张不久，太原市又相继出现了“晋阳春”酱肉店、“正阳楼”酱肉店等几家经营熟肉的店铺。在当时只有几十万人口的太原市，一下子出现几个熟肉店，对“六味斋”无疑是个沉重的压力，它只能在竞争中求生存。在加

工工艺方面，他们不仅继承了京味名产的加工程序，而且确保选料严格、配料精细、注重火候三关，毫不迁就。比如选料，他们坚持原料自购，派专人到清徐、文水、汾阳一带选购骨架小、皮薄、肉嫩的生猪（这是制作酱肉的上等材料）。在加工方面，他们严格按照传统工艺的规定投料、烹煮，保证了产品风味不走样。与此同时，店里实行了专人配料、专人煮锅、专人掌案的分工负责制。股东常常把师傅们召集在一起，对产品进行品评，以检查监督产品的质量。这样，人人把关不怠懈，确保了产品质量的稳定。

“六味斋”在选用师傅时也十分严格。每当录用一个师傅，要对他所做的产品连续品尝个把月，在气味、糖色、火候等方面都满意时，才能正式聘用。

此外，“六味斋”在经营方面也非常注意讲究信誉。凡产品不符合质量要求的一律不出售，同时服务态度甚好，买多买少足斤足两，童叟无欺。

这样，在当时有限的熟肉销售市场上，无论从产品质量还是服务态度上，“晋阳春”、“正阳楼”等几家店铺，都无法和“六味斋”相媲美，不得不先后倒闭、转业。

“六味斋”酱肉店以其酱肉“三绝”——肥而不膩，瘦而不柴、淡而有味驰名于省内外。但谁能

想到，昔日生产美味佳肴的“六味斋”仅是只有两间小门面的破旧木板楼。在那不足四十平米的店铺里，工人们用几件陈旧落后的设备进行加工，直到解放初期，每天只能加工百十斤肉和十几只鸡鸭，产品供不应求。到一九五六年公私合营时，全店共有七个人，日产量不足二百斤。

公私合营的锣鼓声，唤起了“六味斋”的新生。随着国民经济的发展和人民生活水平的提高，广大群众对高档食品的需求日益增加。党和政府为了满足市场的要求，扶植和发展传统名产品的生产，扩大了“六味斋”酱肉店的生产，从人员、设备、资金等方面都进行了补充。一九六四年，店、厂分家，门市部由桥头街迁到西羊市兴隆街口（现西羊市肉食门市部），加工部设在半坡街。一九六五年十月一日，柳巷“六味斋”门市部新楼落成，门市部由兴隆街乔迁柳巷。一九七三年在新建路府西街口，又建成颇具规模的前店后厂，加工部由半坡街搬迁到新建路。今日的“六味斋”酱肉店有职工二百多人，最高日产量近万斤，设有三个门市部，一个加工部，是一个生产、销售各种熟肉的商办企业。生产上已用半机械化代替了原始的手工操作，厂房、设备、工作环境焕然一新。

“六味斋”酱肉店经营的几十种产品中，尤以酱猪肉和酱肘花为佳。酱肉于一九八一年被评为山

西省优质产品，酱肘花于一九八二年被商业部评为全国优秀食品。这些产品基本上保证了原有风味，在全国食品市场享有较高的声誉。每逢喜庆佳节，人们都争相购买，工人们加班生产，但仍不能满足群众需要。近年来，随着旅游事业的发展，越来越多的外宾在品尝“六味斋”酱肉后赞不绝口。

总之，“六味斋”创业四十余年来，继承和发展了我国熟肉生产的加工工艺；“六味斋”的一些名贵产品是“东方食品”中的明珠，这是劳动人民的智慧结晶，为我国熟肉加工史增添了新的一页。

## 二 熟肉制品的加工方法

熟肉，是指生肉经过特定方法加工后，使其成为具有一定特色的熟制品（包括猪肉、羊肉、牛肉、家禽、水产和野味等）。“六味斋”绝大部分加工的是猪肉。下边介绍一些猪熟肉制品的加工方法。一般按照熟肉的特点，可以归纳为以下七大类。

### （一）酱卤制品

酱卤制品是指红烧的熟肉产品。它的特点是在辅料中加入酱油。其加工方法以我国传统的烹调技术为基础，产品以酥软著称。食之觉得皮糯肉烂，肥而不腻，同时色泽鲜艳，酥润浓郁，口味很好，为城市人民所喜爱。

如酱肉，酱肘花，卤大肚，酱牛肉等。

### （二）烧烤制品

烧烤制品是指原料经配料、腌制后，经过火烤