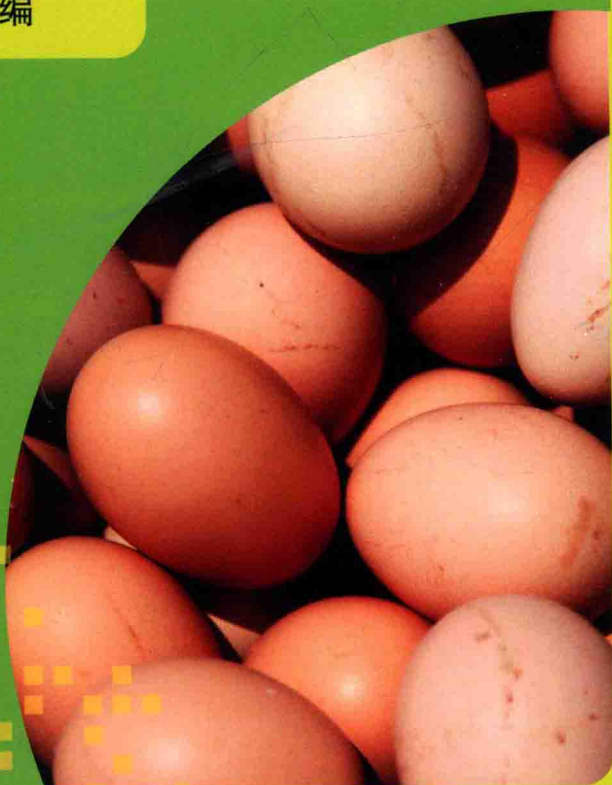


农产品加工技术丛书

禽蛋食品

QINDAN SHIPIN 加工技术
JIAGONG JISHU

严泽湘 主编



化学工业出版社

农产品加工技术丛书

禽蛋食品

QINDAN SHIPIN
JIAGONG JISHU

加工技术

严泽湘

主编

书



化学工业出版社

·北京·

本书详细地介绍了鸡、鸭、鹅等禽类及其蛋制品多种产品的加工制作技术,内容丰富,资料翔实,通俗易懂,可操作性强,很适合乡镇企业和个体专业户使用。亦可供职业技术学院相关专业师生教学参考之用。

图书在版编目(CIP)数据

禽蛋食品加工技术/严泽湘主编. —北京:化学工业出版社, 2014.3
(农产品加工技术丛书)
ISBN 978-7-122-19752-8

I. ①禽… II. ①严… III. ①禽肉-肉制品-食品加工
②禽蛋-蛋制品-食品加工 IV. ①TS251.5②TS253.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 023997 号

责任编辑:张彦
责任校对:宋夏

文字编辑:焦欣渝
装帧设计:孙远博

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:大厂聚鑫印刷有限责任公司
850mm×1168mm 1/32 印张8½ 字数234千字
2014年8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: 35.00 元

版权所有 违者必究

《禽蛋食品加工技术》编委会成员

主 编 严泽湘

副主编 刘兰珍 严新涛

参 编 严清波 朱学勤

刘 云 周友勋

刘建先 罗 科

张 云

前 言

鸡、鸭、鹅等禽类，在广大农村几乎家家户户都有饲养。鸡、鸭、鹅浑身是宝，可加工成众多风味各异的高档滋补食品，其商品价值可提高经济收入若干倍，有的产品甚至可以出口创汇，开发前景极为广阔。

本书介绍了众多禽类（包括野鸡、野鸭、鹌鹑、肉鸽等）及禽蛋制品的加工技术，各地乡镇企业和个体专业户可以因地制宜加以选用。

本书中介绍的产品加工的原料配方，有些用量很少，只能作为“样品”试制；批量生产时，要根据生产量按配方比例增加原辅材料用量，以适应规模化生产。

本书在编写时参阅和吸收了前人的部分研究资料，特在此表示深深的谢意！不妥之处，敬请批评赐教！

编者

2014年5月

目 录

第一章 概述	1
一、禽类食品加工的意义	1
二、禽类食品的营养成分	1
三、禽蛋食品的储藏保鲜方法	2
四、加工皮蛋常用的设施和设备	9
五、禽类食品加工对辅料的要求	10
六、禽类食品加工的主要形式	15
第二章 鸡类食品加工	17
一、普通烧鸡	17
二、道口烧鸡	18
三、关德功烧鸡	20
四、符离集烧鸡	20
五、老唐烤鸡	21
六、熏鸡	22
七、北京熏鸡	22
八、沟帮子熏鸡	23
九、上海白斩鸡	24
十、上海油鸡	25
十一、葱油嫩鸡	26
十二、保定卤鸡	26
十三、卤油鸡	27
十四、湖南油淋鸡	28
十五、湖南腌鸡	29
十六、成都毛风鸡	30
十七、甘肃酸辣鸡	31

十八、东江盐焗鸡	32
十九、香酥鸡	33
二十、琵琶腊鸡	34
二十一、腊味板鸡	36
二十二、南方板鸡	38
二十三、腊制风鸡	39
二十四、扒鸡	40
二十五、德州扒鸡	42
二十六、四川棒棒鸡	43
二十七、四川板麻鸡	43
二十八、常熟叫化鸡	44
二十九、北京贵妃鸡	45
三十、广州太爷鸡	46
三十一、江西三杯鸡	47
三十二、合肥逍遥鸡	48
三十三、四川宫保鸡丁	49
三十四、康山流浪鸡	50
三十五、司马怀府鸡	51
三十六、山西神仙鸡	52
三十七、成都元宝鸡	53
三十八、扣蒸酥鸡	54
三十九、酥炸油鸡	54
四十、金陵脆炸鸡	55
四十一、香酥鸡块	56
四十二、翰林鸡	58
四十三、油泼仔鸡	59
四十四、烤鸡	59
四十五、电烤鸡	60
四十六、炖全鸡	62
四十七、弋阳醋鸡	63
四十八、杭州糟鸡	63

四十九、上海糟鸡	64
五十、福州红糟鸡	65
五十一、去骨鸡酥	66
五十二、八宝鸡腿	66
五十三、八宝脆皮鸡	67
五十四、芙蓉鸡片	68
五十五、白果烧鸡	69
五十六、米酒蒸鸡	70
五十七、上海鸡肉香肠	71
五十八、广式凤爪	72
五十九、琥珀凤爪	74
六十、蒜泥凤爪	74
六十一、糟鸡爪	75
六十二、糟鸡杂	75
六十三、鸡肉松	76

第三章 鸭、鹅食品加工..... 78

一、北京烤鸭	78
二、广东烤鸭	84
三、压力锅烤鸭	85
四、挂炉烤鸭	86
五、南京板鸭	87
六、塘栖板鸭	89
七、南安板鸭	90
八、汝城板鸭	95
九、白市驿板鸭	96
十、南京盐水鸭	97
十一、盐水白鸭	98
十二、严州干菜鸭	99
十三、四川太白鸭	100
十四、南京琵琶鸭	102
十五、成都桶子鸭	103

十六、神仙鸭子	104
十七、苏州酱鸭	105
十八、杭州酱鸭	106
十九、江北熏鸭	107
二十、无为熏鸭	108
二十一、香酥鸭子	109
二十二、酥炸鸭子	109
二十三、樟茶鸭子	110
二十四、沙茶焖鸭块	112
二十五、杭州卤鸭	113
二十六、玫瑰卤鸭	113
二十七、苏州卤鸭	114
二十八、叉烧填鸭	115
二十九、烧鹅	116
三十、广东烧鹅	117
三十一、宁波烧鹅	118
三十二、糟白鹅	118
三十三、乐清熏鹅	119
三十四、苏州烤鹅	120
三十五、苏州糟鹅	121
三十六、湖南卤狮头鹅	122
三十七、酱汁卤鹅	123
三十八、腊香板鹅	123
三十九、卤鹅火腿	124
四十、麻辣鹅肝	126
四十一、糟鹅肝	126
四十二、五香鹅翅	127
四十三、广东烧鹅脚扎	128

第四章 特种禽类食品加工 129

一、红烧野鸭	129
二、烤野鸭	130

三、大葱焖野鸭	130
四、玛瑙鸭子	131
五、麻溜野鸭	131
六、卤鹌鹑	132
七、香酥鹌鹑	133
八、葡汁鹌鹑	133
九、烤鹌鹑	134
十、梅花鹌鹑	134
十一、子姜鹌鹑	135
十二、油炸鹌鹑	136
十三、香菇炖乳鸽	136
十四、红煨乳鸽	137
十五、熏炸乳鸽	138
十六、脆皮炸双鸽	138
十七、黄油鸽卷	139
十八、蚝油烧菜鸽	140
十九、烧白鸽	140
二十、糟菜鸽	141
二十一、松仁白鸽松	142
二十二、怪味乌鸡块	143
二十三、松仁乌骨鸡	143
二十四、杏仁乌骨鸡	144
二十五、广东炖乌鸡	144
二十六、乌骨鸡肉松	145
二十七、乌骨鸡板鸡	146
二十八、香糟乌鸡	147
二十九、麻辣野鸡	148
三十、姜芽山鸡片	149
三十一、叉烧野鸡片	149
三十二、卤火鸡腿	150
三十三、火鸡肉松	151

三十四、大雁白条肉	152
三十五、红烧雁肉	159
第五章 蛋制品加工	160
一、松花蛋	160
二、无铅松花蛋	168
三、北京皮蛋	169
四、宜春松花蛋	170
五、绵竹松花蛋	171
六、五香松花蛋	172
七、速成松花蛋	173
八、滚粉法制皮蛋	174
九、化学液制皮蛋	175
十、涂料皮蛋	176
十一、乌骨鸡松花蛋	178
十二、高邮咸蛋	179
十三、其他咸蛋	183
十四、风味咸蛋	184
十五、用咸蛋纸腌制咸蛋	185
十六、地下池泡蛋	186
十七、虎皮鸽蛋	187
十八、香卤鹌鹑蛋	187
十九、鹌鹑皮蛋	188
二十、糟鸭蛋	189
二十一、糟鹅蛋	189
二十二、平湖糟蛋	190
二十三、熏卤鸭蛋	192
二十四、卤蛋	192
二十五、五香卤蛋	194
二十六、五香茶叶蛋	195
二十七、醉蛋	195
二十八、宜宾叙府糟蛋	196

二十九、归芪补血皮蛋	197
三十、调味香蛋	198
三十一、熏鹌鹑蛋	199
三十二、毛蛋	200
三十三、干燥全蛋	200
三十四、冰蛋	203
三十五、液蛋	204
三十六、湿蛋黄	206
三十七、浓缩液蛋	207
三十八、蛋白片	209
三十九、蛋白粉	211
四十、蛋松	214
四十一、鸡蛋发酵饮料	214
四十二、加糖鸡蛋饮料	215
四十三、蜂蜜鸡蛋饮料	216
四十四、醋蛋功能饮料	218
四十五、干酪鸡蛋饮料	220
四十六、蛋黄浆饮料	221
四十七、固体蛋黄酱	221
四十八、蛋黄果冻	222

第六章 禽肉、禽蛋罐头食品加工 225

一、红烧鸡罐头	225
二、烧全鸡罐头	227
三、咖喱鸡罐头	228
四、去骨鸡罐头	229
五、油炸鸭罐头	230
六、香菇全鸭罐头	232
七、蛇汁黑凤鸡软罐头	234
八、调味乌鸡软罐头	235
九、调味野鸡罐头	237
十、板栗烧仔鸡罐头	238

十一、调味鸭肉罐头	239
十二、调味野鸭罐头	240
十三、调味鸡杂罐头	242
十四、软包装鸡腿罐头	243
十五、酸辣凤爪罐头	245
十六、调味鹌鹑罐头	246
十七、调味鸽肉罐头	247
十八、调味雁肉罐头	248
十九、虎皮蛋罐头	250
二十、五香鹌鹑蛋罐头	252
附录	256
一、食品加工的卫生要求	256
二、食品添加剂的安全使用要求	257
参考文献	259

第一章 概 述

一、禽类食品加工的意义

禽肉和禽蛋营养丰富，是我国人民喜欢的重要食品之一。我国人民历来视禽肉和禽蛋为高级滋补食品，对老弱病人和孕产妇常以禽蛋进行滋补养身；对亲朋好友常以禽肉、禽蛋作为招待的美味佳肴；姑娘出嫁，禽蛋也要作为随嫁品相送；逢年过节，餐桌上也少不了禽肉、禽蛋，酒席宴会上更少不了禽肉、禽蛋。因此，禽肉、禽蛋是人们生活中不可或缺的重要食品。

禽肉、禽蛋虽好，但活禽和鲜蛋包装、运输较难，不利于长途运送，使禽肉、禽蛋食品在流通上受到一定限制，在一定范围内抑制了禽肉、禽蛋食品的生产和发展。如果通过加工，制成禽肉、禽蛋成品，如烧鸡、烤鸭、皮蛋、盐蛋等，则可成件包装，不易损坏，可远销国内市场，并可出口创汇，提高经济效益。

二、禽类食品的营养成分

禽肉和禽蛋中含有丰富的蛋白质、脂肪、矿物质和维生素，而其脂肪中饱和脂肪酸及胆固醇含量均比畜肉低，是一种营养价值高、食用安全的保健食品。据分析测定，禽肉和禽蛋的营养成分如表 1-1、表 1-2 所示。

表 1-1 禽肉营养成分（每 100 克可食部分含量）

名称	蛋白质 /克	脂肪 /克	糖 /克	矿物质/毫克			维生素 A /国际单位	维生素 B ₁ /毫克	维生素 B ₂ /毫克	维生素 C /毫克	热量 /千卡
				钙	磷	铁					
鸡肉	23.3	1.2	0.1	13	189	2.8	50900	0.03	0.09	7	104
鸡肝	17			21	260	8.2	50900	0.38	1.63	7	

续表

名称	蛋白质 /克	脂肪 /克	糖 /克	矿物质/毫克			维生素 A /国际单位	维生素 B ₁ /毫克	维生素 B ₂ /毫克	维生素 C /毫克	热量 /千卡
				钙	磷	铁					
鸭肉	16.5	7.5	0.5	11	145	4.1	8900	0.07	0.15	7	136
鸭肝	17			17	177	0.8	8900	0.44	1.28	7	
鹅肉	10.8	11.2									144

表 1-2 禽蛋营养成分 (每 100 克可食部分含量)

名 称		水分/克	蛋白质/克	脂肪/克	无机盐/克
鸡蛋	全蛋(去壳)	73.70	13.40	10.50	1.00
	蛋白	86.20	12.30	0.20	0.60
	蛋黄	49.5	15.70	33.30	1.10
鸭蛋	全蛋(去壳)	70.50	13.30	14.50	1.00
	蛋白	87.00	11.10	0.03	0.80
	蛋黄	45.80	16.80	36.20	1.20
鹅蛋	全蛋(去壳)	69.50	13.80	14.40	1.00
	蛋白	86.30	11.60	0.02	0.80
	蛋黄	44.10	17.30	36.20	1.30

三、禽蛋食品的储藏保鲜方法

禽蛋在加工前,一般都一段存放时间,在此期间需要做好储藏保鲜工作,否则将会影响产品质量。

鲜蛋在储藏过程中,会发生多种变化,促使内容物的分解,甚至腐败变质。所以在蛋的储藏中,必须根据蛋本身的结构特点,采用科学的储藏方法,如:闭塞蛋壳气孔,防止微生物侵入;降低储藏温度,抑制蛋内酶和微生物的作用;保持适宜的湿度和卫生清洁条件等。目前,常用的鲜蛋储藏方法有冷藏法、液浸法(包括石灰水储藏法、水玻璃储藏法等)、涂膜法(包括用石蜡、矿物油、树脂、合成树脂涂膜)、消毒法、气调法(包括用二氧化碳、氮气、臭氧及化学

保鲜剂等)以及民间简易的干藏法(包括用谷糠、小米、豆类、草木灰等)等来储藏鲜蛋。这些方法中,前2种方法在我国各地已广泛采用。

(一) 冷藏法

冷藏法是利用低温来延缓蛋内的蛋白质分解,抑制微生物生长繁殖,达到在较长时间内保存鲜蛋目的的方法。这是目前世界上应用较广的一种方法。我国大中城市已有专业蛋库采用该法。冷藏法的优点是操作简单,管理方便,储藏效果好。一般能藏6个月以上,仍能保持蛋的新鲜。但由于冷库造价较高,该法还不能普遍应用。

冷藏法储蛋必须使用得当,管理合理,才能真正达到冷藏的效果,否则易使鲜蛋变质,造成经济损失。

1. 冷库消毒

鲜蛋入库前,冷库要事先消毒,打扫清洁,通风换气,以消灭库内残存的微生物。消毒方法有石灰水或漂白粉液消毒,方法简单,成本低廉。

2. 严格选蛋

入库前要经过外观和灯光透视检验,剔除破碎、裂纹、雨淋、孵化、异形等次劣蛋和破损蛋,并把新鲜蛋、陈蛋分类。凡符合储藏条件的鲜蛋尽快入库,不能在库外搁置过久。凡质量较差的蛋,要及时处理。

3. 合理包装

入库蛋的包装要清洁、干燥、完整、结实,没有异味,防止鲜蛋污染发霉,轻装轻卸。

4. 鲜蛋预冷

选好的鲜蛋入冷库时要经过预冷。若把温度较高的鲜蛋直接送入冷库,会使库温上升,水蒸气在蛋壳上凝成水珠,使蛋“出汗”,给霉菌生长创造了条件;另一方面,蛋的内容物是半流动的液体,若遇骤冷,内容物很快收缩,外界微生物易随空气一并进入蛋内。预冷的方法有两种:一种是冷库的穿堂、过道进行预冷,每隔1~2小时降

温 1°C ，待蛋降温到 $1\sim 2^{\circ}\text{C}$ 时入冷库；另一种是冷库附近设预冷库，预冷库的温度为 $0\sim 2^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $75\%\sim 85\%$ ，预冷 $20\sim 40$ 小时，蛋温降至 $2\sim 3^{\circ}\text{C}$ 转入冷藏库。

5. 入库码垛

为改善库内通风，均匀冷却库内温度，码垛应使库内通风适宜，且箱不靠墙，离墙 $20\sim 30$ 厘米，垛间间隔 10 厘米左右，便于检查和通风。需长期保藏的蛋品放在里面，不需长期保藏的放外面，便于出库。垛的高度不能超过道喷风口，以利空气对流畅通。每批蛋进库后应挂上货牌、入库日期、数量、类别、产地和温湿度的变化情况。

6. 加强冷库的技术管理

控制冷库内温、湿度是保证取得良好冷藏效果的关键。鲜蛋冷藏最适宜的温度为 $-1\sim -2^{\circ}\text{C}$ ，但最低不能低于 -3.5°C ，否则易使鲜蛋冻裂。相对湿度为 $85\%\sim 90\%$ 时最好，湿度超过 90% 时，蛋就会发霉。库内温、湿度要恒定，不可忽高忽低。温度在昼夜内的变化幅度不能超过 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。湿度也不能太低，否则会造成自然损耗的增加。因此，要定期检查库内温、湿度。

鲜蛋冷藏时，禁止同时冷藏其他物品，切忌同蔬菜、水果、水产品和有异味的物质放在同一冷库内。一是防止蛋吸收异味，影响品质；二是这些物质的冷藏要求不同，相互影响会降低冷藏效果。如蔬菜、水果、水产品等水分含量高，湿度大，易使鲜蛋发霉变质；并且这些物质的温、湿度要求不同，难以控制冷库条件。因此，要做到不同的物品分库冷藏。

7. 出库升温

鲜蛋冷藏后，出库时需逐步升温，否则蛋突然遇热，蛋壳表面凝成一层水珠，易使蛋壳膜受热破裂，感染微生物，加速蛋的库外变质。如将蛋从 0°C 直接放到 27°C 室内 5 天，次蛋率达 13% 。因此，冷藏蛋出库时要注意逐步升温。经过冷藏的蛋不能再长时间放置，要及时加工处理。

(二) 气调法

气调法储藏的方式很多，现主要介绍二氧化碳气调法。