

详尽的步骤图片，高手升级，新手零失败！

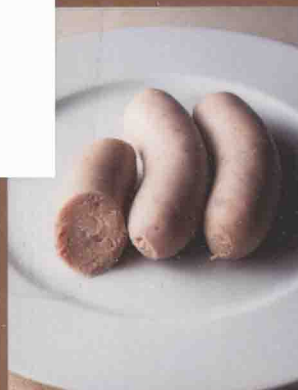
经典香肠

制作大全

9大类、48种特色香肠，
300余张彩色图解



[日] 村上武士 著
罗路漫 译



中国民族摄影艺术出版社



详尽的步骤图片，高手升级，新手零失败！

经典香肠制作大全

[日] 村上武士 著
罗路漫 译



中国民族摄影艺术出版社

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

经典香肠制作大全 / (日) 村上武士著 ; 罗路漫译

— 北京 : 中国民族摄影艺术出版社, 2014.10

ISBN 978-7-5122-0625-0

I. ①经… II. ①村… ②罗… III. ①灌肠—食品加工 IV. ①TS251.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第229018号

TITLE: [シャルキュティエのソーセージレシピ]

BY: [村上武士]

Copyright © 2012 Takeshi Murakami

Original Japanese language edition published by Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher. Chinese translation rights arranged with Seibundo Shinkosha Publishing Co., Ltd., Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由株式会社诚文堂新光社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2014-6422



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总 策 划: 陈 庆

策 划: 陈 辉

设计制作: 王 青

书 名: 经典香肠制作大全

作 者: [日] 村上武士

译 者: 罗路漫

责 编: 张 宇 欧珠明

出 版: 中国民族摄影艺术出版社

地 址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发 行: 010-64211754 84250639 64906396

网 址: <http://www.chinamzsy.com>

印 刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开 本: 1/16 170mm × 240mm

印 张: 11

字 数: 46千字

版 次: 2015年1月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0625-0

定 价: 48.00元

Introduction

前言

我一直在研究真正美味的香肠。

《经典香肠制作大全》中介绍的香肠均是未使用磷酸盐、亚硝酸盐等化学添加物的纯天然香肠，所以保质期极短，如果不冷冻保存很快就会变质。使用樱木碎片等熏制虽然可以增加烟熏味、延长保质期，但熏制时会产生烟和异味，需要在专门的工厂或宽阔的空地进行制作，即使很多人想自己亲手做香肠，但由于工序相当麻烦，也没有合适的地方，所以就只能作罢了。

本书为大家汇总了各种不使用化学添加剂，不需烟熏即可制作的美味香肠。虽然本书中的香肠并不含化学添加剂，但这并不是说完全否定化学添加剂，这一点希望大家不要误解。由于化学添加剂可以有效抑制细菌繁殖，防止食物中毒、延长保质期，从而减少食物的浪费，并且可以为非常时期提供粮食保证。但另一方面，也有人认为化学添加剂有害健康，譬如磷酸盐、亚硝酸盐可致癌、影响骨骼形成等。无论哪一种观点，都各有其利弊，重要的是充分认识其利弊后再做出决定。

我一心想自己制作美味的食物，遵循自己味觉与感性的引领，因此选择不添加化学添加剂的制作方法。

本书中介绍的食谱均通过使用山芋、芝麻酱、鸡蛋及玉米粉等食品来提

升肉的黏着度和口感，这可能与德国和法国等当地的制作方法稍有差异，敬请谅解。

一提到香肠，很多人都会想起德国香肠，但实际上全世界各地都有香肠。本书就将为大家介绍世界各地的香肠的制作方法，请大家一边参考本书，一起来放心地制作美味，品尝多种多样的各种香肠吧。

“香肠style风潮” 餐厅店长

村上武士

Contents

目录

第1章 制作香肠的准备工序

走进“香肠style风潮”	2
肉类的选择及准备工序	3
使用的工具	5
肠衣的种类和准备工序	8

第2章 香肠制作入门

必须掌握的要点	10
香肠的分类	13
制作香肠的基本工序① 绞肉·灌肠的方法	14
制作香肠的基本工序② 成形的种类和方法	15
基本的香肠制作方法① 粗绞香肠	16
基本的香肠制作方法② 细绞香肠（乳化型香肠）	17

第3章 乳化型香肠

里昂那香肠	21
德国蒜肠	23
巴伐利亚白肠	25
火腿香肠	31
肉芝士香肠	33
猪肝香肠	35
图林根香肠	37
绢滤豆腐香肠	39
白猪血肠	41

第4章 使用动物内脏・血液制作的香肠

法国肠包肚·····	47
韩国糯米血肠·····	49
法国血肠·····	53
猪舌血肠·····	55
黑布丁香肠·····	57
西班牙血肠·····	59

第5章 亚洲的香肠

炸香肠·····	65
鲜肉香肠·····	67
广东香肠·····	69
家常香肠·····	73
泰国东北香肠·····	75
泰北香肠·····	77
清迈香肠·····	79

第6章 地中海周边的香肠

意大利辣香肠·····	83
摩泰台拉香肠（博洛尼亚香肠）·····	85
北非重料香肠·····	87
羔羊香肠（添加食用香草酱）·····	91
西班牙口利左香肠·····	93

第7章 澳大利亚的香肠

油炸香肠（豪华热狗）	99
欧式红肠	101
香肠卷	105

第8章 美洲的香肠

西班牙烧烤辣香肠	111
瓦乔香肠	113
巴西香肠	117
墨西哥辣味香肠	119
热狗	121

第9章 肉冻型香肠

三叶草和香菇的肉冻型香肠	129
鸡蛋肉冻型香肠	131
世界各地的香肠肉冻	133
烤猪肘肉冻型香肠	135

第10章 “香肠style风潮”的原创香肠

风潮粗绞型香肠（猪颈肉香肠）	141
风潮咖喱香肠	143
鸡肝冷制香肠	145
松茸香肠	149
绿色蔬菜香肠	151
日式鱼肉香肠（锦鲤造型的日式风格）	153
鸡胸肉香肠（冻鸡馅料香肠）	155

第11章 甜点香肠

奶糖坚果香肠	161
猪血巧克力肠	163
与绿色香肠搭配的天然葡萄酒	167

§1

Preparation for Sausage Making

制作香肠的准备工序

本章节首先为大家介绍制作香肠所需食料的种类及工具等知识。选择腌肉和准备工具时的注意事项、填充香肠所需的肠衣的要点，请大家参考本章内容。

走进“香肠style风潮”



我曾一度立志成为一名演员，在高中时开始接触话剧，之后历经十年剧团演出生活。由于白天忙于练习，晚上要布置舞台，只得通过深夜到早上做兼职来挣一些生活费。在这期间，我做兼职的地方有法式餐厅、意式餐厅、烧烤店、面包店、炸鸡店和家庭餐厅等。当我感到自己的演艺之路遇到了瓶颈，想要另辟新径时，我突然发现自己一直只在餐饮店打工。于是我开始意识到我喜欢餐饮店，常常被每个店新鲜的菜品做法所吸引。

我曾经在一家叫做“蒸鸡餐馆”的餐厅打工，这里专门制作清蒸菜品，我当时就被这种新鲜稀有的烹饪手法所吸引。在这家店里，我一边感受着客人的视线，一边烹任菜肴，看着客人品尝着我做的菜，心中喜悦之情难以抑制，这感觉如同舞台给我的感觉一样！当我还在剧团的时候，曾经在空旷无人的空地上撑起巨大的帐篷，搭建舞台，铺席子，邀请客人来到这个纯手工制作的空间里观看演出。1小时40分钟的演出通常需要耗费大量的时间准备，即便如此，我也仍旧坚持每天营业，拉开剧场之幕。这种勤勤恳恳创造一样东西的伟大、与大自然的阳光、土地和风雨融为一体去创造的精彩，这种被称为艺术的感觉非常美好。制作香肠也需要花费很长的时间，也不能偷工减料，也是通过自然的形式来表现和传达五感，这与艺术有着异曲同工之处。

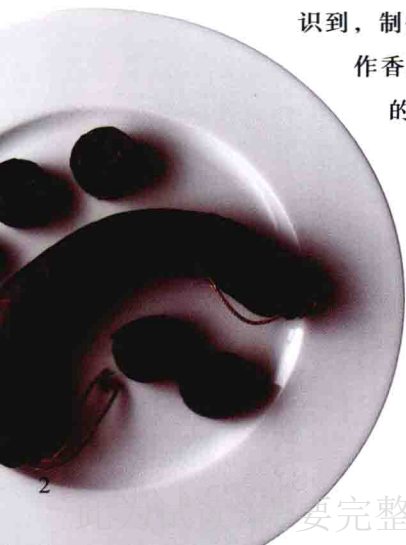
我的“香肠style风潮”餐厅的柜台是一个超级开放的厨房，如同一个舞台一般，客人能够享受所有看得见和所有近距离能感受到的东西。我每天就在这样的厨房里一边感受着众人的目光，一边认真谨慎地烹任着菜肴，因为只有这样才能做出更美味的食物。

开始制作香肠的契机要追溯到我拜访一位厨师的餐厅，当时我点了一份“仔羊香肠”，那味道让我感动不已！回味无穷的感觉令我至今记忆犹新。这让我意识到，制作香肠也是一门深奥的学问。自那以后我开始独自学习制作香肠，继而开始制作填充各种食材的香肠，开始了制作香肠的艺术之路——只要好吃，灌什么馅儿都可以；也可以说我自此开启了一个无限可能的香肠世界。

最近有一位客人对我这样说道：

“您这里的香肠就像一个浓缩的小型世界呢！”

对此我非常感激，并铭记于心。

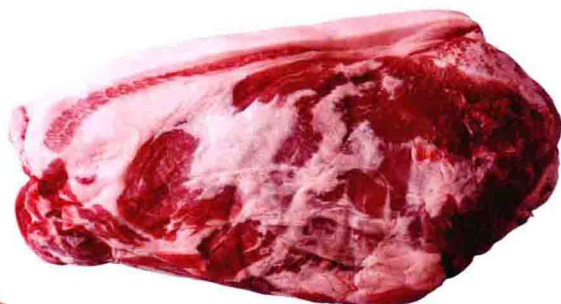


肉类的选择及准备工序

一般的香肠使用猪胸肉来腌制，但这样的香肠吃起来口感不够实，因此建议使用肩胛肉。腌制类型的香肠通常必须选用新鲜猪肉，但如果肉末较大，冷冻的鸡肉或羔羊肉也没问题。制作香肠不需要多大成本，所以用不上很高级的肉。如果非要讲究些什么的话，那就是“油”。高品质的猪油没有腥味，并且能使肉质更香甜清爽，而且也不算贵，大家可以试用一下。

猪颈肉 ↓

将冷冻肉解冻至冰微化的程度；可购买较便宜的美国产猪肉；猪颈肉有很多油脂，可以让香肠口感更香。



肩胛肉 ↑

由于肉质纹理较粗，所以口感很实；肩胛肉的特点是肥瘦均匀，便于烹调，是最常使用的肉质。在使用前，需要去除瘦肉与肥肉之间的筋和血管。另外，如果肥肉较多，需要去掉一些。瘦肉与肥肉的比例最好是 7:3 或 8:2。

【猪肉】

猪背油 →

选购时必须选用新鲜上乘的，只要有一点不新鲜，就会有腥味，浪费香肠。如果能买到品牌猪的背脊油就最好了。如果像绞肉一样绞猪背油，那还需要多绞一次，这样能够使油更滑腻。这种油大多是冷冻售卖，可以一边解冻一边绞。



多绞一次的猪背油 →

【 鸡肉 】

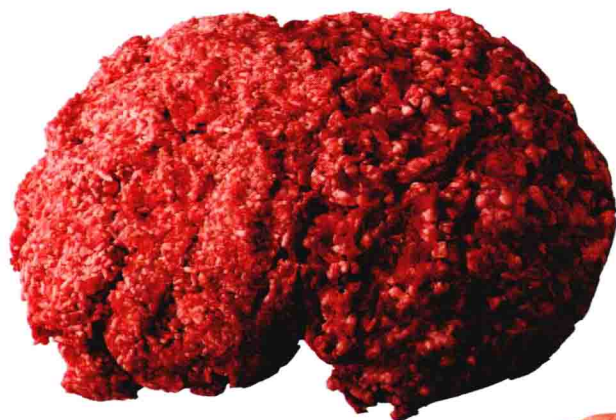


鸡胸肉 ↑

鸡胸肉的特点是脂肪多，口感顺滑。肉厚的鸡胸肉肉质较好，毛孔分明、肉和脂肪有透明感的比较新鲜。选用鸡肉制作的香肠使用鸡蛋来黏着肉馅儿，所以冷冻的鸡胸肉也可以。

鸡肝肉 ↓

虽然肉质鲜软是最佳选择，但市场售卖的冷冻鸡肝肉，解冻后立刻使用也可以。鸡肝肉用于本书介绍的“鸡肝冷制香肠”。



【 羊肉 】

← 羔羊的肩胛肉（肉末）

羊肉可以根据成长年龄分为羔羊肉、青年羊肉和成年羊肉，其中羔羊肉肉质最软。由于本身黏着力较强，因此非常适合用来制作香肠。可以直接购买绞碎好的肉。图为肩胛肉肉末。

【 牛肉 】

牛的肩胛肉 →

位于肩胛部位的肉，特点是味道与柔韧兼备。仔牛肥肉少，腥味较轻，适合做成香肠。此外，这种肉有很强的黏着力，所以也可以使用冷冻肉。



使用的工具

本小节为大家介绍制作香肠必备的工具，并附带使用时所需的准备工序，以供大家参考。

钵盂平底锅（直径30cm）→

名字源于它的形状，这种锅不能直接拿起来，需要与铁钳一样的把手配套使用。由于具有优良的导热性能，用少量的冰就能达到冷却的效果，非常适合用来制作需要用到冷却器具的香肠。



牛刀↓

西式菜刀，用于切肉块或油脂。虽然名字叫做牛刀，但一般也用于切鱼和蔬菜等，尺寸有大有小，用途分别不同。



切片刀↑

用于剔除肉筋或薄膜、血管等；由于刀身较窄，可以用于切薄片肉等；特征是外形与牛刀相似，但尺寸更小一些。

← 塑料饭勺

我们使用饭勺来搅拌填充物；饭勺既方便使用，又十分结实。



绞肉机→

用于绞碎肉及背脊油的器具，可根据刀孔的大小调节肉末的粗细程度。本书中使用的是3.2mm、8mm、16mm等。使用前需用使用酒精消毒，在绞肉时都会浪费一些肉末（一部分肉末会卡在绞肉机内），所以一般需多放100g左右的肉。





← 烹饪用棉线

用于给香肠的馅料定型，或去除灌肠时灌入的空气等。

← ↓ 灌肠机

用于将肉馅灌入肠衣内的器具。市场上有电动型的灌肠机，本书中使用的是手摇型灌肠机，可在市场上买到香肠专用的灌肠机，价格比较便宜。



配套零件 ↓

与灌肠机配套使用，可根据肠衣的大小调节口径。本书中主要使用 12.7mm 和 17.5mm 口径。



抽气用铁杆 ↓

香肠成型后，需要使用铁杆将灌入的空气抽除。铁杆的孔不宜过大，否则煮香肠时香味就会从孔中跑掉，所以尽量使用小孔来去除空气。



温度计 ↑

制作香肠时温度的控制至关重要，测量温度必不可少的用具就是温度计。测量时将温度计吊入热水中，边测量边煮。

↓ 数字温度计

用于测量香肠馅的温度；在煮较粗的香肠时，也可以将其插入以确认温度；也可用于在碗中搅拌肉馅时测量肉的温度。



铁钩/钳子 →

铁钩与钳子配套使用，用于人造肠衣成型时。当馅料是液体时，需用铁钩紧紧扣紧肠衣。本书中配合棉线一起使用。



← 手提式搅拌机

主要用于搅拌肉末，本书中使用的品牌是“robot coupe”。这个品牌的搅拌机是不锈钢材质，可以提前进行冷却，有便于调节温度的优点。对于制作极为讲究温度控制的香肠时，这个品牌的搅拌机是不二之选。



真空袋 ↓

保存香肠的最好方法就是使用真空袋。由于不使用任何添加剂，所以即使真空保存了，也应尽快食用。



肠衣的种类和准备工序

“肠衣”指的是填制香肠时使用的天然或人造外衣。

在这里为大家介绍在本书中使用到的肠衣。猪肠衣和羊肠衣可以直接食用，但需要注意的是，人造肠衣分为可食用和非食用两种。购买肠衣时，建议购买直接穿在铁管或塑料管上的猪肠和羊肠，这种肠衣更便于制作香肠。如下图所示。

使用肠衣时需要做一些准备工作，大家可以理解成是香肠制作基本工序。



猪肠 ↑

即用盐腌制过的猪小肠。由于是天然肠衣，所以在大小、厚度和韧性等方面都会有差异。特点是比羊肠大。

羊肠 ↓

用盐腌制过的羊小肠。由于羊肠比猪肠细薄，所以它的特点是容易破裂。本书中介绍的“北非重料香肠”使用的就是羊肠。

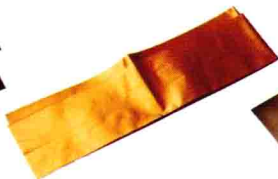


人造肠衣

本书中使用的人造肠衣均为非食用肠衣。可食用肠衣为胶原蛋白肠衣。在本书中使用的人造肠衣、灌肠器、数字温度计、钩环等均购自网络，大家可以自行搜索购买。



彩色肠衣 55mm 里昂那
里昂那香肠专用人造肠衣。肠衣上印有里昂那字样。



彩色肠衣 50mm 金色
金色人造肠衣。用于制作本书中介绍的“烤猪肘肉冻型香肠”。



纤维肠衣 88mm
用于制作本书中介绍的“摩泰台拉香肠”和“猪舌血肠”等。

【肠衣的准备工序】



1. 用温水清洗肠衣，冲掉表面上的盐；取出铁管，将肠衣浸入温水中。由于肠衣用盐腌制过，这样可去除过多的盐分。在开始制作香肠时，先做好这道工序可以为接下来的工序省去不少麻烦。
2. 将浸泡好的香肠塞入灌肠器口。进行这道工序前，在灌肠器口抹一些色拉油或橄榄油会更好制作。注意灌肠时不要弄破肠衣。