

# 牛

食品加工

NIUROU  
SHIPIN  
JIAGONG

彭增起 编著

# 肉



化学工业出版社



# 牛

食

品

加

NIUROU  
SHIPIN  
JIAGONG

彭增起 编著

# 肉

化学工业出版社  
北京

**图书在版编目 (CIP) 数据**

牛肉食品加工/彭增起编著. —北京: 化学工业出版社, 2011. 5

ISBN 978-7-122-10488-5

I. 牛… II. 彭… III. 牛肉-食品加工 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 015880 号

---

责任编辑: 彭爱铭

装帧设计: 张 辉

责任校对: 宋 玮

---

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 7½ 字数 194 千字

2011 年 4 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: 28.00 元

版权所有 违者必究



## 前言



牛肉因其蛋白质含量高,脂肪含量低,味道鲜美,深受人们喜爱,享有“肉中骄子”的美称。我国在过去很长一段时间,牛的养殖一直以役用为主、肉用为辅。20世纪90年代初期,在解决基本温饱问题后,肉牛产业得到了一定的发展。最近十年发展相对较快,特别是近五年,我国牛肉平均产量以每年2.8%左右的速度递增,肉牛也成为一些地方的新兴支柱产业。近年我国牛肉消费总量和牛肉价格也都逐年递增,表明我国已进入牛肉食品需求的快速增长期。

我国肉牛产业虽然取得初步发展,但产业化程度还比较低,产业化组织体系尚不完善,集约化程度不高,同时缺乏必要的技术升级支持,社会认知度较低,产业影响市场的能力不足。在牛肉制品加工中,长期存在着借鉴典型配方或凭经验进行加工,不能快速适应市场的需求。随着我国现代化水平的提高,消费者对牛肉半成品、牛肉制品种类和数量的需求将明显增加。为了适应当前形势,按照国家肉牛、牦牛产业技术体系的指示精神,作者结合多年工作经验和肉制品加工原理与技术,在广泛收集国内外资料的基础上编写了本书。

本书共分十章,第一章介绍牛肉的一些基础知识,包括肉牛品种、牛肉的营养特性及加工特性等;第二章介绍牛肉腌熏、酱卤制品的加工方法;第三章介绍了牛肉肠类制品的加工方法;第四章至第十章分别介绍了牛肉罐装制品、添加植物蛋白制品、冷冻制品、干制品、煎烤炸制品、肉糕以及牛副产品制品的生产加工方法。在本书编写过程中,得到了朱易、史杰、崔国梅、张雅玮、湛启亮、周长旭、熊雄、姚瑶、邵斌、辛营营、吴定晶、冯云、孟晓霞、惠

腾等同学的大力帮助，在此，一并致谢。

由于时间仓促，加之水平有限，书中难免有纰漏之处，恳请各位读者批评指正。

**编者**

**2011 年 1 月**



# 目 录



|                      |    |
|----------------------|----|
| 第一章 牛肉基础知识 .....     | 1  |
| 第一节 肉牛品种 .....       | 1  |
| 一、引进的肉牛品种 .....      | 1  |
| 二、中国牛种 .....         | 2  |
| 第二节 牛肉的基本性质 .....    | 5  |
| 一、营养特性 .....         | 6  |
| 二、牛肉的感官特性和加工特性 ..... | 8  |
| 第二章 腌熏、酱卤制品加工 .....  | 11 |
| 第一节 腌制品 .....        | 11 |
| 一、犹太式咸牛肉 .....       | 11 |
| 二、熟咸牛肉 .....         | 12 |
| 三、调味咸牛肉 .....        | 13 |
| 四、熟咸牛舌罐头 .....       | 14 |
| 五、压缩牛肉火腿 .....       | 15 |
| 第二节 熏制品 .....        | 16 |
| 一、烟熏牛肉 .....         | 16 |
| 二、速成烟熏牛肉 .....       | 17 |
| 三、牛肉培根 .....         | 18 |
| 四、腌熏牛舌 .....         | 19 |
| 五、烟熏牛肉方腿 .....       | 20 |
| 六、庄园方腿 .....         | 21 |
| 第三节 酱卤制品加工 .....     | 22 |
| 一、五香酱牛肉 .....        | 22 |
| 二、清真酱牛肉 .....        | 23 |

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| 三、北京酱牛肉 .....           | 24        |
| 四、平遥酱牛肉 .....           | 25        |
| 五、蒙古酱牛肉 .....           | 26        |
| 六、传统酱牛肉 .....           | 26        |
| <b>第三章 肠类制品加工 .....</b> | <b>28</b> |
| <b>第一节 鲜肉肠 .....</b>    | <b>28</b> |
| 一、添加谷物和脱脂奶粉的香肠 .....    | 28        |
| 二、犹太式牛肉鲜肠 .....         | 29        |
| 三、意大利式香肠 .....          | 30        |
| 四、添加脱脂奶粉的瑞典马铃薯香肠 .....  | 30        |
| <b>第二节 干肠及半干肠 .....</b> | <b>31</b> |
| 一、添加脱脂奶粉的香肠 .....       | 31        |
| 二、萨拉米干香肠 .....          | 32        |
| 三、热那亚式萨拉米香肠 .....       | 33        |
| 四、克拉考尔干香肠 .....         | 34        |
| 五、塞尔维拉特烟熏干香肠 .....      | 35        |
| <b>第三节 生熏肠 .....</b>    | <b>36</b> |
| 一、西班牙辣香肠 .....          | 36        |
| 二、添加脱脂奶粉的塞尔维拉特香肠 .....  | 37        |
| 三、生熏软质香肠 .....          | 38        |
| <b>第四节 熟制肠 .....</b>    | <b>39</b> |
| 一、法兰克福香肠 .....          | 39        |
| 二、添加脱脂奶粉的波洛尼亚环形香肠 ..... | 42        |
| 三、添加脱脂奶粉的波洛尼亚大香肠 .....  | 43        |
| 四、添加脱脂奶粉的高级法兰克福香肠 ..... | 44        |
| 五、添加脱脂奶粉的无皮法兰克福香肠 ..... | 44        |
| 六、添加脱脂奶粉的无皮奶酪香肠 .....   | 45        |
| 七、萨拉米熟香肠 .....          | 45        |
| 八、高级萨拉米熟香肠 .....        | 47        |
| 九、添加脱脂奶粉的萨拉米熟香肠 .....   | 48        |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 十、犹太萨拉米香肠和犹太风格的萨拉米香肠 ..... | 48 |
| 十一、混肉烟熏肠 .....             | 50 |
| 十二、添加谷物和脱脂奶粉的烟熏肠 .....     | 51 |
| 十三、牛血肠 .....               | 52 |
| 十四、犹太肝肠 .....              | 54 |
| 十五、卡拉克尔熟香肠 .....           | 55 |
| 十六、添加脱脂奶粉的柏林香肠 .....       | 56 |
| 十七、德国蒜肠 .....              | 56 |
| 十八、特伦哲香肠 .....             | 58 |
| 十九、添加脱脂奶粉的蒜肠 .....         | 59 |
| 二十、摩泰台拉香肚（干加工） .....       | 59 |
| 二十一、添加乳清蛋白的图林根熏肠 .....     | 60 |
| 二十二、添加脱脂奶粉的新英格兰香肠 .....    | 61 |
| 第五节 其他肠制品 .....            | 62 |
| 一、菜油香肠罐头 .....             | 62 |
| 二、西班牙辣香肠罐头 .....           | 63 |
| 三、维也纳香肠罐头 .....            | 64 |
| 四、模拟维也纳香肠罐头 .....          | 66 |
| 五、添加蚕豆和番茄酱汁的维也纳香肠罐头 .....  | 66 |
| 六、烧烤汁维也纳香肠罐头 .....         | 67 |
| 七、牛肉棒 .....                | 67 |

## 第四章 罐装制品加工 .....

|                |    |
|----------------|----|
| 第一节 午餐肉 .....  | 69 |
| 一、调味午餐牛肉 ..... | 69 |
| 二、火腿罐头 .....   | 69 |
| 三、牛肉罐头 .....   | 70 |
| 四、咸牛肉罐头 .....  | 71 |
| 五、芥末味咸牛肉 ..... | 71 |
| 六、奶油味咸牛肉 ..... | 72 |
| 第二节 罐装菜肴 ..... | 73 |

|                      |    |
|----------------------|----|
| 一、牛肉酱意大利面 .....      | 73 |
| 二、热狗辣椒肉酱 .....       | 74 |
| 三、匹萨酱 .....          | 74 |
| 四、炒牛肉酱 .....         | 75 |
| 五、烧烤肉酱（一） .....      | 75 |
| 六、烧烤肉酱（二） .....      | 76 |
| 七、烧烤汁切片牛肉 .....      | 77 |
| 八、酱汁烤牛肉 .....        | 78 |
| 九、费城玉米肉饼 .....       | 78 |
| 十、碎肉馅饼馅 .....        | 79 |
| 十一、牛肚罐头 .....        | 80 |
| 十二、酱汁牛肉（一） .....     | 80 |
| 十三、酱汁牛肉（二） .....     | 81 |
| 十四、酱汁切片牛肉 .....      | 81 |
| 十五、酱汁瑞士牛排 .....      | 82 |
| 十六、马铃薯炖牛肉 .....      | 82 |
| 十七、南部风味不伦瑞克炖牛肉 ..... | 83 |
| 十八、俄罗斯酸奶牛肉 .....     | 84 |
| 十九、格鲁吉亚肉糜（一） .....   | 84 |
| 二十、格鲁吉亚肉糜（二） .....   | 85 |
| 二十一、匈牙利式牛肉蔬菜 .....   | 85 |
| 二十二、匈牙利式菜炖牛肉 .....   | 86 |
| 二十三、匈牙利炖牛肉 .....     | 87 |
| 二十四、奶油牛肉糜 .....      | 87 |
| 二十五、蔬菜牛肉杂碎 .....     | 88 |
| 二十六、番茄酱汁肉丸 .....     | 88 |
| 二十七、酱汁肉丸 .....       | 89 |
| 二十八、意大利酱肉丸 .....     | 90 |
| 二十九、意大利肉酱 .....      | 91 |
| 三十、奶酪酱汁牛肉通心面 .....   | 92 |
| 三十一、牛肉面 .....        | 92 |

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| 三十二、蚕豆肉丸 .....              | 93         |
| 三十三、墨西哥辣椒酱 .....            | 94         |
| 三十四、墨西哥蚕豆辣椒酱（一） .....       | 95         |
| 三十五、墨西哥蚕豆辣椒酱（二） .....       | 95         |
| 三十六、罐藏肝酱 .....              | 96         |
| 三十七、模拟牛肉酱罐头 .....           | 97         |
| 三十八、咸牛肉马铃薯罐头（一） .....       | 97         |
| 三十九、咸牛肉马铃薯罐头（二） .....       | 98         |
| 第三节 牛肉羹、汤 .....             | 98         |
| 一、牛肉汤罐头 .....               | 98         |
| 二、含蔬菜和大麦的牛肉汤罐头 .....        | 99         |
| 三、浓蔬菜汤 .....                | 100        |
| 四、豌豆牛肉汤 .....               | 100        |
| 五、咖喱牛肉汤 .....               | 101        |
| 六、牛肉汤粉 .....                | 102        |
| 七、咖喱牛肉汤粉 .....              | 102        |
| 八、牛尾汤粉 .....                | 102        |
| 九、番茄牛肉汤粉 .....              | 103        |
| <b>第五章 添加植物蛋白制品加工 .....</b> | <b>104</b> |
| 第一节 添加大豆蛋白的牛肉制品 .....       | 104        |
| 一、添加大豆组织蛋白的牛肉饼 .....        | 104        |
| 二、添加大豆分离蛋白和大豆组织蛋白的肉丸 .....  | 104        |
| 三、添加大豆浓缩蛋白的肉丸 .....         | 105        |
| 四、添加大豆分离蛋白的肉丸（一） .....      | 105        |
| 五、添加大豆分离蛋白的肉丸（二） .....      | 106        |
| 六、添加大豆浓缩蛋白的牛肉棒（一） .....     | 106        |
| 七、添加大豆浓缩蛋白的牛肉棒（二） .....     | 107        |
| 八、添加大豆浓缩蛋白的牛肉棒（三） .....     | 107        |
| 九、添加大豆浓缩蛋白的牛肉棒（四） .....     | 108        |
| 十、烟熏牛肉棒 .....               | 108        |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 十一、德国酱汁肉丸 .....                     | 109 |
| 十二、蚕豆素牛肉辣酱 .....                    | 109 |
| 十三、添加大豆浓缩蛋白的“牛排” .....              | 110 |
| 十四、添加大豆分离蛋白的肉糜 .....                | 110 |
| 十五、添加大豆浓缩蛋白的调味午餐肉糕 .....            | 110 |
| 十六、添加大豆浓缩蛋白的肉糕 .....                | 111 |
| 十七、添加大豆浓缩蛋白的胡椒肉糕 .....              | 111 |
| 十八、添加大豆浓缩蛋白的橄榄肉糕 .....              | 112 |
| 十九、添加大豆浓缩蛋白午餐肉糕 .....               | 112 |
| 二十、添加大豆组织蛋白的烟熏肠 .....               | 113 |
| 二十一、添加大豆分离蛋白的博洛尼亚香肠 .....           | 114 |
| 二十二、添加大豆浓缩蛋白的环状博洛尼亚香肠 .....         | 114 |
| 二十三、添加大豆分离蛋白的法兰克福香肠 .....           | 115 |
| 二十四、添加大豆分离蛋白的法兰克福香肠<br>(芳香风味) ..... | 115 |
| 二十五、添加大豆浓缩蛋白的俄式炒牛肉(一) .....         | 116 |
| 二十六、添加大豆浓缩蛋白的俄式炒牛肉(二) .....         | 116 |
| 二十七、添加大豆浓缩蛋白的烤宽面条 .....             | 117 |
| 二十八、添加大豆浓缩蛋白的瑞典白汤肉丸 .....           | 118 |
| 二十九、添加大豆浓缩蛋白的日本寿喜烧 .....            | 118 |
| 三十、添加大豆浓缩蛋白的卷心菜卷 .....              | 119 |
| 三十一、添加大豆分离蛋白的肉饼 .....               | 119 |
| 三十二、调味肉饼 .....                      | 120 |
| 三十三、添加大豆浓缩蛋白的牛肉玉米饼 .....            | 120 |
| 三十四、添加大豆浓缩蛋白的意大利面及肉丸 .....          | 121 |
| 三十五、墨西哥玉米饼 .....                    | 122 |
| 三十六、添加大豆蛋白的炒牛肉酱 .....               | 122 |
| 三十七、墨西哥春卷 .....                     | 123 |
| 第二节 添加其他蛋白的牛肉制品 .....               | 123 |
| 一、添加花生组织蛋白的高脂肪牛肉饼 .....             | 123 |
| 二、添加水解植物蛋白的炒牛肉酱罐头 .....             | 124 |

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 三、添加花生组织蛋白的“牛排” ..... | 124 |
|-----------------------|-----|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>第六章 冷冻制品加工</b> ..... | 126 |
|-------------------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 第一节 冷冻肉酱 ..... | 126 |
|----------------|-----|

|               |     |
|---------------|-----|
| 一、意式牛肉酱 ..... | 126 |
|---------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 二、炒牛肉酱 ..... | 127 |
|--------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| 三、牛肉风味酱（一） ..... | 127 |
|------------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| 四、牛肉风味酱（二） ..... | 128 |
|------------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 五、馅饼用牛肉酱 ..... | 128 |
|----------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 六、浓缩肉酱 ..... | 129 |
|--------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| 七、浓缩墨西哥辣肉酱 ..... | 129 |
|------------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 八、浓缩墨西哥辣肉红豆酱 ..... | 130 |
|--------------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 第二节 冷冻菜肴 ..... | 131 |
|----------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 一、俄罗斯酸奶牛肉（一） ..... | 131 |
|--------------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 二、俄罗斯酸奶牛肉（二） ..... | 132 |
|--------------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 三、匈牙利牛肉汤 ..... | 132 |
|----------------|-----|

|               |     |
|---------------|-----|
| 四、匈牙利炖肉 ..... | 133 |
|---------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 五、醋焖牛肉 ..... | 133 |
|--------------|-----|

|               |     |
|---------------|-----|
| 六、牛肉腰子派 ..... | 134 |
|---------------|-----|

|             |     |
|-------------|-----|
| 七、炖牛腰 ..... | 135 |
|-------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 八、牛肉杂碎 ..... | 135 |
|--------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 九、瑞士牛排 ..... | 136 |
|--------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 十、美式炖肉 ..... | 137 |
|--------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 十一、酱汁切片牛肉 ..... | 137 |
|-----------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| 十二、牛肉馅饼（一） ..... | 138 |
|------------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| 十三、牛肉馅饼（二） ..... | 139 |
|------------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 十四、炖牛肉（一） ..... | 140 |
|-----------------|-----|

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 十五、炖牛肉（二） ..... | 141 |
|-----------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 十六、蔬菜炖牛肉 ..... | 141 |
|----------------|-----|

|                  |     |
|------------------|-----|
| 十七、烧烤汁切片牛肉 ..... | 142 |
|------------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 十八、奶油牛肉糜 ..... | 143 |
|----------------|-----|

|                    |     |
|--------------------|-----|
| <b>第七章 干制品加工</b>   | 144 |
| <b>第一节 肉干</b>      | 144 |
| 一、麻辣牛肉干            | 144 |
| 二、五香牛肉干            | 145 |
| 三、果汁牛肉干            | 145 |
| 四、多味牛肉干            | 146 |
| 五、鱼腥草风味牛肉干         | 147 |
| 六、辣味牛肉干加工          | 148 |
| 七、内蒙古牛肉干（五香味）      | 148 |
| <b>第二节 肉脯</b>      | 149 |
| 一、传统牛肉脯（一）         | 149 |
| 二、传统牛肉脯（二）         | 150 |
| 三、新型牛肉脯            | 151 |
| 四、番茄味牛肉脯           | 152 |
| 五、靖江牛肉脯（一）         | 152 |
| 六、靖江牛肉脯（二）         | 153 |
| 七、天津牛肉脯            | 154 |
| 八、肉糜脯              | 154 |
| 九、牦牛肉脯             | 155 |
| <b>第三节 肉松</b>      | 157 |
| 一、牛肉松（一）           | 157 |
| 二、牛肉松（二）           | 157 |
| 三、牛肉松（三）           | 158 |
| 四、牛肉松（四）           | 159 |
| 五、香辣口味牛肉松          | 159 |
| 六、平都牛肉松            | 160 |
| 七、颗粒牛肉松            | 161 |
| 八、调味颗粒牛肉松          | 162 |
| <b>第八章 煎烤炸制品加工</b> | 164 |
| <b>第一节 煎制品</b>     | 164 |

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 一、软煎牛肉 .....        | 164 |
| 二、煎牛排 .....         | 164 |
| 三、香煎牛仔骨 .....       | 165 |
| 四、酒香牛扒 .....        | 165 |
| 五、茄汁煎牛肉 .....       | 166 |
| 六、黑胡椒桂花蜜汁煎小牛排 ..... | 167 |
| 七、干煎牛排 .....        | 167 |
| 第二节 烤制品 .....       | 168 |
| 一、腓力牛排 .....        | 168 |
| 二、五香烤牛肉 .....       | 168 |
| 三、蜡石烤牛肉 .....       | 169 |
| 四、越式烤牛肉片 .....      | 169 |
| 五、烤牛肉饼 .....        | 170 |
| 六、山葵烤牛排 .....       | 170 |
| 七、黑胡椒烤牛排 .....      | 171 |
| 八、梨汁烤牛肉 .....       | 171 |
| 九、烤菠萝牛扒 .....       | 172 |
| 第三节 炸制品 .....       | 173 |
| 一、炸牛排 .....         | 173 |
| 二、嫩炸牛排 .....        | 173 |
| 三、香炸牛排 .....        | 174 |
| 四、炸牛肉串 .....        | 174 |
| 五、香炸麻辣牛排 .....      | 175 |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 第九章 肉糕加工 .....       | 176 |
| 一、腌菜辣椒肉糕 .....       | 176 |
| 二、烤小牛肉糕 .....        | 177 |
| 三、奶味牛肉猪肉猪肝组合肉糕 ..... | 178 |
| 四、小牛肉糕（一） .....      | 178 |
| 五、小牛肉糕（二） .....      | 179 |
| 六、奶味泡菜甜椒牛肉糕 .....    | 180 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 七、高档奶味牛肉糕 .....        | 180 |
| 八、添加脱脂奶粉的奶酪肉糕 .....    | 181 |
| 九、添加脱脂奶粉的通心粉奶酪肉糕 ..... | 182 |
| 十、荷兰烤肉糕 .....          | 183 |
| 十一、荷兰脱脂奶粉肉糕 .....      | 184 |
| 十二、猪肝牛肉糕 .....         | 185 |
| 十三、高档猪肝牛肉糕 .....       | 186 |
| 十四、牛肉糕罐头 .....         | 186 |
| 十五、牛肉糕（一） .....        | 187 |
| 十六、牛肉糕（二） .....        | 188 |
| 十七、牛肉糕（三） .....        | 189 |
| 十八、牛肉椰汁糕 .....         | 189 |
| 十九、模拟牛肉豚罐头 .....       | 190 |
| 二十、冻状模拟牛肉糕 .....       | 190 |
| 二十一、脱脂奶粉牛肉糕 .....      | 191 |
| 二十二、冻状牛肉糕（一） .....     | 192 |
| 二十三、冻状牛肉糕（二） .....     | 193 |
| 二十四、脱脂奶粉咸牛肉糕 .....     | 194 |
| 二十五、冷冻肉糕 .....         | 194 |
| 二十六、火腿肉糕 .....         | 195 |
| 二十七、高档牛肉饼 .....        | 196 |
| 二十八、普通牛肉饼 .....        | 196 |
| 二十九、胡椒“牛排” .....       | 197 |
| 三十、蘑菇“牛排” .....        | 197 |
| 三十一、洋葱“牛排” .....       | 198 |
| 三十二、奶酪牛肉饼 .....        | 199 |
| 三十三、土豆牛肉饼 .....        | 199 |
| 三十四、土豆咸牛肉饼 .....       | 200 |
| 三十五、咸牛肉糕 .....         | 201 |
| 三十六、小牛肉馅饼 .....        | 202 |
| 三十七、牛肉丸 .....          | 202 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 三十八、烤肉丸 .....             | 203 |
| 三十九、瑞典肉丸 .....            | 203 |
| <b>第十章 牛副产品制品加工</b> ..... | 205 |
| <b>第一节 牛舌</b> .....       | 205 |
| 一、牛舌罐头 .....              | 205 |
| 二、焖牛舌 .....               | 206 |
| 三、熏牛舌 .....               | 206 |
| 四、水煮牛舌 .....              | 207 |
| 五、卤牛杂罐头 .....             | 207 |
| 六、五香牛杂 .....              | 208 |
| 七、卤水牛杂 .....              | 210 |
| <b>第二节 牛蹄、牛筋</b> .....    | 210 |
| 一、牛蹄软罐头 .....             | 210 |
| 二、香辣牛筋 .....              | 212 |
| 三、酱牛筋软罐头 .....            | 213 |
| 四、麻辣牛筋丝 .....             | 214 |
| 五、清蒸牛蹄筋 .....             | 215 |
| 六、酱卤牛蹄 .....              | 216 |
| 七、酱烧牛蹄筋 .....             | 217 |
| <b>第三节 牛头</b> .....       | 217 |
| 一、红焖牛头 .....              | 217 |
| 二、风味酱牛头肉 .....            | 218 |
| <b>第四节 牛尾</b> .....       | 219 |
| 一、牛尾汤罐头 .....             | 219 |
| 二、红烧牛尾 .....              | 220 |
| 三、芝麻牛尾 .....              | 221 |
| 四、虫草牛尾 .....              | 222 |
| 五、原汁牛尾罐头 .....            | 222 |
| <b>参考文献</b> .....         | 224 |



## 第一章

# 牛肉基础知识



## 第一节 肉牛品种

### 一、引进的肉牛品种

我国从国外引进了许多肉牛品种。这些品种主要有产于英国的最古老的肉牛品种海福特牛、古老的小型肉用品种安格斯牛、肉用和乳肉兼用两种类型的短角牛；还有产于法国的利木赞牛、夏洛来牛、产于瑞士、法国、德国和奥地利等国的阿尔卑斯山区的肉乳兼用型西门塔尔牛。近年来，还引进了产于日本的和牛。日本和牛又有黑色和牛、褐色和牛、无角和牛之分。

**海福特牛** 体格较小，肌肉发达，身体为红色，头、四肢下部等部位为白色。成年公牛体重 900~1000kg，母牛 520~620kg。初生后 200 天日增重达 1.12kg，生后 400 天活重达 480kg。海福特牛屠宰率一般为 60%~65%，净肉率 60%。脂肪主要沉积在内脏，皮下结缔组织和肌肉间脂肪较少，肉质细嫩，多汁性好，风味好。

**安格斯牛** 无角，全身被毛黑色。成年公牛体重 800~900kg，母牛 500~600kg。安格斯牛早熟，易肥育，胴体品质好，出肉率高。8 月龄平均日增重 900~1000g。活重 214.5kg 的安格斯牛，以放牧为主，肥育期 350 天，平均日增重 0.68kg，19 月龄宰前活重 527.5kg，胴体重 268.2kg，屠宰率 63.3%；活重 231.5kg 的安格斯牛，精料肥育 309 天，平均日增重 0.82kg，18 月龄宰前活重 462.8kg，胴体重 302.6kg，屠宰率 65.4%。

**短角牛** 有肉用和乳肉兼用两种类型。毛色多为棕红色，少数为红白花或红色。成年公牛体重 800~1200kg，母牛 500~800kg。