

XINNONGCUNCONGSHU



新农村丛书

农畜产品加工 一本通 (一)

杨庆才 主编

吉林人民出版社

农畜产品加工一本通

(一)

主 编	杨庆才	
副主编	张凤宽	刘学军
	郝贵增	胡铁军
	阎革华	

吉林人民出版社

新农村丛书·农畜产品加工一本通(一)

主 编:杨庆才 责任编辑:马云骧 刘 野

封面设计:周俊飞

吉林人民出版社出版 发行

(中国·长春市人民大街 7548 号 邮政编码:130022)

印 刷:北京市朝教印刷厂

开 本:850mm×1168mm 1/32

印 张:13 字数:250 千字

标准书号:ISBN 7-206-02877-2/S·26

版 次:2005 年 7 月第 2 版 印 次:2005 年 7 月第 1 次印刷

印 数:1 000 册 定 价:32.50 元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。

主 编	杨庆才	
副主编	张凤宽	刘学军
	郝贵增	胡铁军
	阎革华	
撰稿人	(以姓氏笔画为序)	
	孙兰华	刘学军
	刘海英	刘振春
	张凤宽	陈琦昌
	胡冬琴	郝贵增
	胡铁军	高绪文
	阎革华	



目 录

第一篇 肠类制品加工技术

第一章 生产肠类制品的原料和辅助材料.....	(3)
第一节 生产肠类制品的原料肉.....	(3)
第二节 辅助材料.....	(4)
第二章 肠衣	(11)
第一节 天然肠衣	(11)
第二节 人工肠衣	(13)
第三章 原料肉的形态结构	(14)
第一节 肉的形态结构	(14)
第二节 肌肉的物理特性	(15)
第三节 肉的变化	(17)
第四节 原料肉的分割	(22)
第五节 肉质鉴定	(26)
第六节 异常肉	(29)
第四章 原料肉的解冻、剔骨与切肉.....	(33)
第一节 原料肉的解冻	(33)



第二节	剔骨	(35)
第三节	切肉	(36)
第四节	肉的腌制	(37)
第五章	烟熏	(39)
第一节	烟熏的目的和烟熏材料	(39)
第二节	熏烟成分	(40)
第三节	熏烟的方法	(41)
第六章	各种肠类制品的加工工艺	(43)
第一节	鲜香肠的加工	(44)
第二节	生熏香肠的加工	(46)
第三节	法兰克福小香肠的加工	(48)
第四节	哈尔滨红肠的加工	(49)
第五节	外国比较出名的灌肠类制品配方	(54)
第六节	腊肠的加工工艺	(57)
第七节	香肚制品的加工	(60)
第七章	西式火腿	(62)
第一节	去骨火腿	(62)
第二节	里脊火腿	(64)
第三节	成型火腿	(65)
第八章	小型肠类制品加工厂的设施	(77)
第一节	小型加工厂厂址选择	(77)
第二节	小型加工厂的设施与设备	(78)
第三节	小型肉类加工企业经济效益分析	(80)



第四节	肉类加工厂的排污处理	(83)
-----	------------------	------

第二篇 禽类制品加工技术

第一章	鸡制品的加工	(87)
第一节	烧鸡	(87)
第二节	熏鸡	(97)
第三节	烤鸡	(112)
第四节	酱鸡	(115)
第五节	其它鸡制品	(117)
第二章	鸭制品的加工	(130)
第一节	烤鸭	(130)
第二节	卤鸭	(137)
第三节	酱鸭	(144)
第四节	其它鸭制品	(148)
第三章	鹅制品的加工	(158)
第一节	卤鹅	(158)
第二节	烤鹅	(161)
第三节	其它鹅制品	(163)

目
录

第三篇 烧烤熏肉制品加工技术

第一章	烧烤熏肉制品种类、特点及辅料	(169)
-----	----------------------	-------



第一节	烧烤熏肉制品种类与特点	(169)
第二节	烧烤熏肉制品的辅料	(170)
第二章	禽肉制品	(174)
第一节	鸡肉制品	(174)
第二节	鸭肉制品	(187)
第三节	鹅肉制品	(204)
第三章	畜肉制品	(211)
第一节	猪肉制品	(211)
第二节	羊肉制品	(234)
第三节	牛肉制品	(246)

第四篇 腌腊干肉制品加工技术

第一章	腌腊及干肉制品的特点、 加工方法及传统工艺	(253)
第一节	腌腊制品	(253)
第二节	干肉制品	(256)
第二章	腌腊制品加工	(262)
第一节	腌肉制品	(262)
第二节	腊肉制品	(284)
第三章	干肉制品加工	(301)
第一节	肉松	(301)
第二节	肉干	(315)



第三节	肉脯·····	(328)
-----	---------	-------

第五篇 酱卤制品加工技术

第一章	综述·····	(335)
第一节	酱卤制品的种类及特点·····	(335)
第二节	酱卤制品的加工原理·····	(338)
第三节	酱卤制品的加工工艺及质量控制·····	(340)
第四节	酱卤制品的卫生质量控制·····	(342)
第五节	酱卤制品加工中香辛料的性能 及应用·····	(345)
第六节	酱卤制品的上色方法·····	(349)
第二章	畜肉制品·····	(351)
第一节	猪肉制品·····	(351)
第二节	牛肉制品·····	(361)
第三节	羊肉制品·····	(367)
第四节	兔肉制品·····	(371)
第五节	其他制品·····	(374)
第三章	禽类制品·····	(379)
第一节	鸡肉制品·····	(379)
第二节	鸭肉制品·····	(386)
第三节	鹅肉制品·····	(391)
第四章	酱卤制品发展新技术·····	(395)

目

录



玉米糖浆 2kg

(三) 加拿大早餐肠

猪颊部肉 55kg
腹部碎肉 45kg
淀粉 8kg
胡椒粉 0.25kg
大蒜泥 1.5kg
豆蔻粉 0.5kg
冰屑 25kg

(四) 波兰灌肠

牛肉	30kg	玉果粉	0.25kg
猪精肉	40kg	胡椒粉	0.2kg
肥膘	30kg	大蒜泥	0.5kg
淀粉	4kg	白糖	0.5kg
精盐	3.5kg	NaNO ₂	25g

(五) 色拉米肠

牛肉	70kg	大蒜末	0.5kg
猪精肉	15kg	玉果粉	0.25kg
肥膘	15kg	白胡椒粉	0.2kg
精盐	3.5kg	NaNO ₂	0.02kg
曲酒	0.5kg		

第一篇

肠类制品加工技术

张凤宽 刘振春 编著



第一章 生产肠类制品的原料和辅助材料

第一节 生产肠类制品的原料肉

生产肠类制品的原料肉选择比较宽，只要符合兽医卫生检验要求的大多数可食动物肉均可用于生产肠类制品。肥肉通常只能用猪的皮下脂肪（清真类肠除外）。

（一）猪肉 猪肉是生产肠类制品最主要的原料肉。新鲜猪肉呈淡红色或玫瑰红色，肉质细嫩，结构致密。

（二）牛肉 牛肉色泽比猪肉深，呈红色有光泽、纹理结构较猪肉明显，保水性好。

（三）羊肉 由于羊肉带有一定的膻味，价格较贵，作为加工肠制品原料受到一定的限制（除清真类肠外）。

（四）兔肉 兔肉结着力好，肉质细嫩，脂肪含量少，保水性强，是加工肠类制品的最好原料肉。

（五）鸡肉 鸡肉脂肪含量少，熔点低，肉质细嫩，色泽较淡，但价格较便宜，用调料可以除去它的异味，所以把



鸡肉作为肠制品的最好原料。

(六) 其它肉类 随着人们生活水平的提高，珍禽稀有动物的肉也有用来加工特殊的肠类制品。

第二节 辅助材料

(一) 填充料

淀粉 在肠类制品加工中使用淀粉的主要作用是：提高肉馅的黏结性，改善肠类制品的结构；增加产品的保水性，提高出品率，降低成本；能使脂肪乳化，防止脂肪流失，影响产品质量。

常用的淀粉有土豆淀粉、玉米淀粉、绿豆粉、小麦粉等。近年来，又有专用淀粉（变性淀粉）被应用在肠类制品中，对改善肠制品的质量效果十分显著，只是价格较普通淀粉贵。淀粉添加量一般在 5~30%。

(二) 调味料

1. **食盐** 在肠类制品生产中，食盐具有极其重要的地位。它具有调味、防腐保鲜、提高保水性和黏着性等作用。添加量一般在 3~3.5%。

2. **酱油** 酱油的主要作用是保色增鲜、防腐和改善风味，其用量一般在 1~2%。酱油主要含有食盐、蛋白质和氨基酸等物质。

酱油可分为有色、五色（白酱油）和固体酱油三种形



式，是烹调和肉类加工中最重要的调味剂。

3. 味素（味精） 味精学名叫谷氨酸钠，是海带中发现的鲜味成分，为白色晶体，是用植物性蛋白水解结晶沉淀析出的晶体结构。味精中的谷氨酸是大脑组织能源之一，可增强大脑机能，有利于解除大脑疲劳，所以食用味精对身体有益，但也不是多多益善的食物。一般使用剂量为 0.1~0.2%。

另外肌苷酸钠、鸟苷酸钠、胞苷酸钠、尿苷酸钠、琥珀酸钠、核糖核苷酸钠（钙）也是鲜味极强的调味品，也和味精一样使用。

4. 料酒 黄酒、白酒和葡萄酒（果酒）是中式肉制品中不可缺少的调味品，它们可以除去膻味、腥味和异味，有一定的杀菌作用，可赋予产品以独特的醇香味，提高制品风味和口味感。使用剂量一般在 1~2% 左右。

5. 食糖 食糖可分为砂糖、绵糖、红糖、冰糖、饴糖、蔗糖、葡萄糖等。

添加糖的作用如下：增加甜味，使肉变软变嫩，提高成品率；改善制品的风味和色泽；缓解咸味，提高营养价值；具有抑菌防腐和防止亚硝酸盐氧化的作用。使用剂量一般为 1~2%。

（三）调色剂

凡是能促进和保持肉制品色泽的发色剂、助发色剂、着色剂和脱色剂统称之为调色剂。

1. 发色剂 生产肉类制品时使用的发色剂主要有硝酸



盐、亚硝酸盐和一氧化氮气体。它们在肠类制品生产中主要起着固定色泽，抑制微生物生长，促进制品形成特殊风味，延缓腐败过程发生。使用剂量一般为 0.01~0.02%。

2. 助发色剂 它们能够促进发色剂的作用，形成更好的色泽。通常使用的有抗坏血酸 (Vc) 及其钠盐、异抗坏血酸及其钠盐、烟酰胺等。使用剂量一般为 0.05~0.1%。这类添加剂必须与发色剂同时使用。

3. 着色剂 也叫食用色素，它们本身能赋予产品以鲜艳的色泽。可分为天然和人工合成两大类。人工合成的色成本低，色泽鲜艳，着色力强，色调多样，但个别品种可能有毒性。在肠类加工中主要使用的有红曲色素、焦糖色素、苋菜红、胭脂红等，使用剂量一般为 0.2~0.3%。

(四) 香辛料

在肠类制品加工中，为了增强和改善食品的气味和滋味，必须加入一些香辛料。它们的主要作用是：调味增香，清腥除膻，药膳增强，随和五味，防腐保质。

1. 姜 主要具有解腻除腥，调味解毒，防止氧化，抗衰老等作用。添加量一般在 1~2%。

2. 洋葱 具有除膻解腥，杀菌防腐，调味增鲜，降低血脂等作用。添加量一般在 1~2%。

3. 大蒜 具有压腥除膻，杀菌调味，促进消化，降低血糖等作用，添加量一般在 1~3%。

4. 辣椒 具有促进食欲，增加热量，促进血循，杀菌防腐，调色增味等作用，添加量一般在 1~2%。



5. 胡椒 可分黑胡椒和白胡椒二种，它们辛辣味强，香气浓郁，促进食欲，健胃顺气，麻辣杀菌等作用。

6. 花椒 具有特殊的香气，可以改善肉制品的风味，能促进食欲、抑菌防虫。添加剂量为 0.5% 左右。

7. 八角茴香（大茴香、大料、八角）具有浓烈的香气，有防腐驱虫等功能。

8. 桂皮 即肉桂树的皮，将皮剥下后，经发酵干燥处理后即为成品。具有浓厚的药味和刺激味，其香味产生于桂皮醛和香精油。用量在 0.5% 左右。

9. 豆蔻 也称肉豆蔻，具有很强的调味作用，特别是在灌肠加工中，应用广泛。用量在 0.5% 左右。

10. 丁香 是丁香树的花和未成熟的果实，香味极显著，对亚硝酸盐有消色作用，兼有抗氧化效果。用量在 0.1~0.2%。

11. 白芷 是一种多年生草本植物，具有特异的香气、辛味，能改善产品的风味。用量在 0.3~0.5%。

12. 砂仁 香味浓厚，可健脾胃，是肉品加工中常用的香辛调料。用量在 0.3~0.5%。

13. 咖喱粉配方

方一	胡荽子粉	5
	姜黄粉	5
	豆蔻粉	40
	辣椒粉	10
	胡芦巴子粉	40