

肉食品加工技术大全

禽肉食品加工

崔伏香 刘 玺 朱维军 主编



中原出版传媒集团
中原农民出版社

肉食品加工技术大全

禽肉食品加工

崔伏香 刘 玺 朱维军 主编

中原出版传媒集团
中原农民出版社

本书作者

主 编	崔伏香	刘 奎	朱维军
副主 编	黄纪念	张和平	王安建
	侯玉泽	李喜仙	卢晓辉
编 者	宋照军	余小领	张海棠

图书在版编目(CIP)数据

肉食品加工技术大全. 禽肉食品加工/崔伏香等主编.
郑州:中原出版传媒集团,中原农民出版社,2010.3
ISBN 978-7-80739-486-0

I. 肉… II. 崔… III. 禽肉-肉制品-食品加工
IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 032958 号

出版:中原出版传媒集团 中原农民出版社

(地址:郑州市经五路 66 号 电话:0371—65751257

邮政编码:450002)

发行单位:全国新华书店

承印单位:安阳市泰亨印刷有限责任公司

开本:850mm×1168mm 1/32

印张:7 字数:175千字

版次:2010年3月第1版 印次:2010年3月第1次印刷

书号:ISBN 978-7-80739-486-0 定价:24.00元(共二册)

本书如有印装质量问题,由承印厂负责调换

前 言

目前,我国禽类养殖业发展迅猛,禽肉食品加工业也随之迅速崛起。为适应我国日益发展的禽肉产品加工业的需要,特编写本书,以供禽肉食品加工业人员参考。

本书将禽肉制品的加工,分为腌腊制品、酱卤制品、熏烧烤制品、肉干制品、油炸制品、香肠制品、火腿制品、其他制品等类别,在每一类中介绍几种比较成熟的加工工艺,它们既是个别制品的加工工艺,又是可以据之加以拓展的加工制品的典型。各个章节的内容既相对独立,又形成有机的一体,详细介绍了八大类 100 余种禽肉食品的原料选择、工艺配方、加工过程、操作要点、产品质量标准等内容。

本书是编者在肉品加工方面的教学和科研经验的基础上,又参考了许多文献资料,编写而成。由于编者水平有限,书中错漏之处,诚望读者批评指正。

编 者

2008 年 4 月

目 录

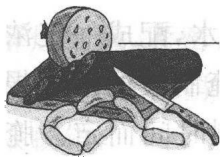
一、腌腊制品	1
(一)板鸭	2
(二)板鸡	9
(三)板鹅	11
(四)杭州酱鸭	12
(五)琵琶鸭	14
(六)风鸡的三种风味	16
(七)腊鸡	18
(八)腊鸭	20
(九)生酱鸡	21
(十)节醋鸡	22
(十一)腌鸡	23
(十二)醉鸡	24
(十三)南京鸭肫干	26
(十四)腊鸡(鸭、鹅)片	27
(十五)腊鹌鹑	28
(十六)腊香鸵鸟肉	29

二、酱卤制品	32
(一)烧鸡的四种风味	35
(二)酱鸡的两种风味	42
(三)苏州酱鸭	43
(四)酱鹅	45
(五)白斩鸡	47
(六)盐水鸭	48
(七)卤煮鸡	50
(八)卤鸭	52
(九)陈皮鸭	53
(十)五香童子鸡	54
(十一)脆皮鹅	56
(十二)糟鹅(鸭、鸡)	58
(十三)红烧肉鸽	59
(十四)卤肫肝	62
(十五)五香脱骨凤爪	63
(十六)布袋鸡	65
三、熏烧烤制品	67
(一)烤鸭	68
(二)烤鸡	72
(三)常熟叫化鸡	74
(四)沟帮子熏鸡	76
(五)无为熏鸭	79
(六)烤鸡肉片	80

(七)成都王胖鸭	83
(八)熏鹅	84
(九)烤鹅	86
(十)米熏子鸡	87
(十一)金黄烤香鸽	88
四、肉干制品	91
(一)鹅肉干的五种风味	91
(二)鸡肉松	94
(三)鸡肉脯的四种风味制法	96
(四)鹅肉松	98
(五)鹌鹑肉干	99
(六)火鸡肉松	100
(七)肉干加工新工艺	102
(八)肉脯加工新工艺	103
五、油炸制品	105
(一)清炸禽肉类制品加工两法	107
(二)软炸禽肉类制品加工两法	109
(三)香酥禽肉类制品加工十二法	111
(四)脆皮禽肉类制品加工四法	121
(五)炸子禽两法	127
(六)卷包炸禽肉制品加工两法	129
(七)五香曲红鸡	133
(八)罗马炸鸡	134
(九)椒盐八宝鸡	136

(十)压力炸鸡的两种风味制法	137
(十一)樟茶鸭两法	139
(十二)香酥鸡腿	141
(十三)锅炸五丝鸡	142
六、香肠制品	145
(一)鸡肉法兰克福香肠	146
(二)火鸡香肠的四种风味制法	147
(三)半熏制鸭肉灌肠	149
(四)四种禽肉煮灌肠的制法	151
(五)乳酸菌和酵母共发酵香肠	153
(六)鹅肉红肠的四种风味制法	155
七、禽肉火腿制品	158
(一)禽肉火腿	158
(二)鸡肉火腿	159
(三)火鸡火腿	161
(四)袖珍鹅火腿	163
(五)鹅肉成型火腿	164
八、其他制品	169
(一)禽糕类制品加工四法	169
(二)禽饼类制品加工六法	176
(三)禽卷类制品加工五法	183
(四)三杯鸡	190
(五)香酥糯米鸡	192
(六)大吉大利	194

(七)锅烧糟鸡	195
(八)荷香粉蒸鸡	196
(九)泥烤鸡	197
(十)熬炒鸡	199
(十一)香辣槟榔肫	200
(十二)冻鸡	201
(十三)贵妃鸡	202
(十四)杏仁红焖鸡	204
(十五)香麻酥果鸡	205
(十六)糟蛋鸭子	206
(十七)魔芋鸭子	207
(十八)八宝葫芦鸭	209
参考文献	211



一、腌腊制品

传统的腌腊肉制品种类丰富,在加工过程中都要采用腌制工艺,过去一般在冬天加工,制品在寒冬腊月的低温作用下脱水风干、成熟,具有特殊的腌腊风味,故称为腌腊制品。随着人工制冷技术的应用,目前四季均可加工生产。此类制品大多是生的,加热制熟后方能食用,较耐贮藏。

腌制就是用食盐或以食盐为主并添加硝酸盐、糖、调料等,对肉进行的工艺处理,是腌腊制品加工的重要工序,其目的是使盐分、调料等进入肉组织,提高制品的风味、色泽、贮藏性和保水性。肉的腌制方法分为干腌法、湿腌法、混合腌制法和盐水注射法。

干腌法是将盐、糖等腌制剂直接擦在肉的表面,然后置于容器中,通过肉中水分将腌制剂溶解、渗透而进入肉的深层,这种方法简便易行,但由于食盐、糖等的高渗作用,使肉中部分水和可溶性蛋白质向外转移,造成重量减轻和营养损失,并使肉质坚硬,咸淡不均。干腌法腌制时间与肉的肥瘦程度、肉块大小以及温度等有关,肉块越大,温度越低,腌制时间越长。腌制时温度一般控制在3~

5℃,并置于阴暗处,温度太低影响腌制速度,而温度太高,微生物生长繁殖快易造成肉的腐败变质。

湿腌法是将盐及其他配料溶解于水,配成一定浓度的腌制液,然后将肉浸泡在其中腌制。腌制液的浓度根据产品的种类、肉的肥瘦、环境温度和腌制时间而定。腌制温度一般为3~5℃,腌制过程中注意翻倒几次,以利腌制均匀。湿腌法的优点是渗透速度快,腌制较均匀,腌制液经再制后可重复使用;缺点是含水量高,不易保藏。

混合腌制法是将干腌法与湿腌法结合起来腌制的方法。这种方法可扬干、湿腌制之长,避两者之短。其方式有两种:一是先干腌后湿腌;二是先湿腌后干腌。混合腌制法可以增加制品风味,提高产品质量,防止肉过度脱水,避免营养过多损失,省时均匀,此法应用较普遍。

盐水注射法是用盐水注射机或注射器将配好的腌制液直接注入肌肉内部的一种腌制方法。当肉块较大时,为了加快腌制速度,可向肌肉内注射盐水进行腌制,同时再配合湿腌法,以大大提高腌制效果,这是西式火腿加工时普遍运用的腌制方法。若再配合滚揉工艺,不仅可缩短腌制时间,同时还能提高产品质量和成品率。

(一)板鸭

板鸭是我国著名的传统禽肉腌腊制品之一,以南京板鸭和南安板鸭最为著名。其中南京板鸭有“贡鸭”之称,清

代曾作为贡品,进贡清宫膳用,距今已有 500 多年的历史。南京板鸭的特点是外形较干,状如平板,体肥,皮白,肉红,肉质酥烂细嫩,紧密,腊香浓郁,有“干、板、酥、烂、香”之美誉。今天,南京板鸭不仅在国内很受欢迎,而且在国际市场也很畅销。

南京板鸭的最好加工季节是每年的大雪到冬至,这一时期腌制的成品叫腊板鸭,品质较好,耐贮藏。从立春到清明也可腌制,腌制的成品叫春板鸭,品质较次,保存时间较腊板鸭短。

1. 配方

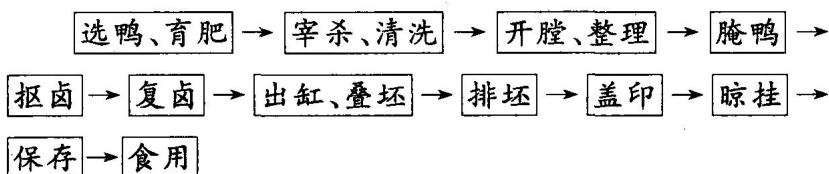
主料:白条鸭 200 千克。

干腌配方:炒盐(即将颗粒较大的粗盐放入锅内,按每 50 千克盐配 300 克大茴香的比例加入大茴香,用火炒干并碾细)12.5 千克,大茴香 400 克。

湿腌配方:泡洗白条鸭的血水 50 千克(此原料来源在“操作要点”内有说明),食盐 35~37.5 千克。

食用调料:葱 75 克,生姜 50 克,大茴香 15 克。

2. 工艺流程



3. 操作要点

(1) 选鸭、育肥

1) 选鸭 腌制南京板鸭,要挑选体长、身宽、胸腿肉发

达、两腋有核桃肉、体重在 1.5 千克以上,符合卫生检验要求的当年肥嫩活子鸭为原料。选鸭是保证板鸭质量的首要环节,一般采用“一看,二摸,三过秤”的方法。

一看:羽毛应丰满,两翼靠前,有光泽,眼睛明亮有神,鼻干燥,肛门羽毛干净,行动活泼有力,叫声洪亮。

二摸:摸肥度是否良好;摸肛门是否有弹性(无弹性则为已生蛋的老鸭);摸体温是否正常(应为 41~42℃)。

三过秤:体重应在 1.5 千克以上。

2)育肥 活鸭在屠宰前要用稻谷饲养数周,进行育肥,使膘肥肉嫩,皮肤洁白。这种鸭的脂肪熔点高,在气温较高的情况下也不易滴油、发哈。经过稻谷育肥的活鸭称为稻膘活鸭,制成的板鸭叫白油板鸭,是板鸭中的上品;也有用米糠或玉米为主要饲料育肥的鸭,但皮肤色泽、内在品质都比稻谷育肥的差。

(2)宰杀、清洗 宰前需停食 12~24 小时,同时给予充足饮水。不要使它受惊,要保持安静,让其自然活动,注意观察并挑出病鸭。

活鸭宰杀采用颈部放血或口腔放血宰杀法。一般采用颈部刺杀放血,即在头颈交界处的下方用刀横切,割断血管、食管和气管。注意切口不宜太大、太深,放血要充分,否则会导致体内淤血,影响皮肤色泽。头部向下淋血 4 分左右即可浸烫褪毛。

放血后应立即浸烫,切不可拖延时间过长,否则鸭体会冷却,毛孔收缩,会给褪毛带来困难,造成毛难拔出或皮



肤破损,影响产品质量或不能作为加工原料。浸烫时水温应维持在 65℃左右,如果水温过高,皮肤易破损;过低,则难褪毛。鸭体入水后要随时上下翻动,以利热水达到皮肤表面,经过 1.5 分左右,待头部毛用手指一推即掉,翅部长毛一提即脱时,立刻将鸭从热水中捞出,切不可烫之过度。然后迅速褪毛,褪毛时推拔结合,尽快将毛清除干净,最后若有少量绒毛不易拔除,可将鸭浸入清水中使绒毛浮起,以便拔毛。如果有条件也可用禽用脱毛机褪毛,既快又干净。

经过浸烫、拔毛后,将光鸭在冷水缸内泡洗 3 次,以清洗血污,去净细毛,降低鸭子表面和体内温度,达到“四挺”,即头与颈要挺,胸部要挺,右大腿要挺,左大腿要挺,使外形美观。

(3)开膛、整理 开膛前,先将两翅两脚切除,切除位置,两翅在第 2 关节处,两腿在股骨以上关节处;由翼下开膛,取出全部内脏和食管、气管。注意开膛切口不宜大,掏膛时防止撕裂,取肝脏时不要弄破胆囊。

然后用水洗去体内残留的内脏薄膜和血污,再放在清水缸中浸泡 3 小时左右,除去体内剩余血污,使肌肉洁白,符合卫生和质量要求,然后,将鸭子取出,挂起、沥干水分,缸内血水可留存用来配湿腌的卤。当沥下来的水滴逐渐稀少,而且不带有轻微血色时,将鸭子背向上,腹朝下,头向里,尾朝外放在案板上,用两只手掌放在鸭的胸骨部使劲向下压,将胸部前面的三叉骨压扁,使鸭体呈扁长方形,

外观显得肥大而美观。经过这样处理后的白条鸭,体内全部漂洗干净,既不影响肉的鲜美品质,又不易腐败变质,对板鸭的长期保存非常有利。

(4)腌鸭 干腌要用炒盐,炒盐用量一般为白条鸭重量的 $1/16$,即一只2千克重的白条鸭用盐125克。腌制时,先用95克盐(即总盐量的 $3/4$)从右翅下开口处装入腔内,将鸭放在桌上,反复翻动,使盐均匀布满腔体,其余的盐则用于体外,其中两条大腿、胸部两旁肌肉、颈部刀口和口腔内都要用盐擦透。在大腿上擦盐时,要将腿肌由下向上推,使肌肉受压,容易与盐接触。

(5)抠卤 把擦好盐的鸭子一只一只叠放在缸内,经过12小时左右,右手提起鸭子的右翅,用左手食指或中指插入肛门内,把腹内血卤放出来,这就称为抠卤。

(6)复卤 经过抠卤去除血卤的鸭要进行复卤,即湿腌,也就是用卤水再腌制一次。复卤用的卤水有新卤和老卤两种,新卤就是用去除内脏后泡洗鸭体变成淡红色带血的水加盐配制而成。每50千克血水加盐20~25千克,放在锅内煮沸使盐溶化,成饱和溶液。

腌过鸭的新卤煮2~3次以上后即称为老卤。老卤煮的次数越多越好,因鸭体经卤水浸泡后,一部分营养物质溶入卤中;每煮一次,浓度都有所增加。盐卤要保持清洁,每腌一次后,要澄清;腌鸭5~6次后,必须煮一次卤,撇去浮面血沫,防止变酸变臭,在夏天更应注意。

复卤的方法是将卤水从翼下开口处倒入,将腔内灌

满,然后将鸭依次浸入卤缸中,浸入数量不宜太多,否则,不易腌透、腌匀。可装 200 千克卤的缸,复卤 70 只鸭左右。复卤时间的长短应当根据复卤季节、鸭子大小以及消费者的口味来确定。

白条鸭规格与复卤时间

白条鸭规格	复卤时间(小时)		
	小雪	大雪至立春	立春至清明
大鸭(2.5 千克以上)	20	18	20
中鸭(1.5~2.5 千克)	18	16	18
小鸭(1.5 千克以下)	16	14	16

复卤时应注意盐卤浓度不得低于 22 波美度。如果不到 22 波美度,复卤后的鸭子味不正常,内有血腥味,成品容易变质。

(7)出缸、叠坯 复卤时间达到规定标准后,将鸭体从卤缸中取出。出缸时要抠卤,把体腔内的卤水倒进卤缸中。把流尽卤水后的鸭子放在案板上,用手将鸭体压扁,然后依次叠入缸中,经过 2~4 天即可出缸排坯。

(8)排坯 把叠在缸中的鸭子取出,用清水洗净鸭身,挂在木挡钉上,用手把嗦口(颈部)排开,胸部绷开排平,双腿展开,肛门处挑成球形,再用清水冲去表面杂质,然后挂在阴凉通风处晾干。

(9)盖印 鸭子晾干后要再复排一次,并加盖印章,转到再制品仓库保管,排坯的目的是使鸭体肥大好看,同时使鸭子内部通气。

(10)晾挂 将经排坯、盖印的鸭子晾挂在仓库内。仓

库四周要通风,不受日晒雨淋。架子中间安装木挡,木挡之间距离保持 50 厘米,木挡两边钉钉,两钉距离 15 厘米。将盖印后的鸭子挂在钉上,每只钉可挂鸭坯 2 只,在鸭坯中间加上芦柴 1 根(约有中指粗细),从腰部隔开。吊挂时必须选择长短一致的鸭子挂在一起。这样经过 2~3 周后即成为成品。如遇阴雨天回潮时,则延长一些时间。

(11)保存 要挂在阴凉通风的地方。小雪后、大雪前加工的板鸭,能保存 1~2 个月;大雪后加工的腊板鸭,可保存 3 个月;立春后、清明前加工的春板鸭,只能保存 1 个月。通常品质好的板鸭能保存到 4 月底。存放在 0℃左右的冷库内,可保存到 6 月底或更长的时间。

(12)食用 南京板鸭之所以别具风味,除了腌制技术精良外,还要注意烹调方法,才能成为色、香、味俱佳的菜肴。

泡洗:将板鸭在清水中浸泡 1~3 小时,清洗全身灰尘,减少肉中盐分。保存较久的板鸭浸泡时间需长一些,使鸭身达到柔软状态。

上通:选硬性芦苇秆或小竹管,截成长约 10 厘米的中空小段,插入板鸭肛门内,一半在内,一半在外,使板鸭在水煮时体内外温度均匀,以缩短烹煮时间。

水煮:先在 5 千克清水中加入 75 克葱,50 克生姜,15 克大茴香,煮沸后停火,把已经插管的板鸭放入。待热水灌入鸭体后,随即提起鸭腿倒出体腔中的汤水,再放入锅中,并另行添加原汤量 1/6 的冷水于锅内,用略小于锅