



高职高专“十一五”规划教材

肉制品加工 实验实训教程

高翔 王蕊 主编



化学工业出版社

肉制品加工实验实训教程



ISBN 978-7-122-06150-8



9 787122 061508 >

定价：22.00元

高职高专“十一五”规划教材

肉制品加工实验实训教程

高 翔 王 蕊 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书结合我国肉制品加工现状、发展趋势及当前肉制品行业的最新加工技术,紧紧围绕“工学结合”人才培养模式,突出高等职业技术教育高素质、技能型、应用型人才培养要求,严格按照高职高专食品类专业人才培养目标编写。本书重点介绍各种加工肉制品的工艺流程及操作要点,并详细介绍了各种肉制品生产的注意事项与质量标准,每个实训项目后配有思考与应用题,以加强学生分析问题与解决问题的能力。考虑到肉制品加工内容上的完整性,本书还介绍了水产肉制品加工,以便不同院校根据当地特点及教学实际选用。

本书可作为高职高专院校食品类专业及相关专业的实验实训教材,也可供从事动物食品生产与加工的科学研究人员、企业技术和管理人员参考使用。

图书在版编目(CIP)数据

肉制品加工实验实训教程/高翔,王蕊主编. —北京:化学工业出版社, 2009. 8

高职高专“十一五”规划教材
ISBN 978-7-122-06150-8

I. 肉… II. ①高…②王… III. 肉制品-食品加工-高等学校:技术学院-教材 IV. TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 108096 号

责任编辑:郭庆睿 旷英姿
责任校对:王素芹

文字编辑:王新辉
装帧设计:张 辉

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 刷:北京云浩印刷有限责任公司

装 订:三河市前程装订厂

787mm×1092mm 1/16 印张12½ 字数307千字 2009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:22.00 元

版权所有 违者必究

编写人员

主 编 高 翔 王 蕊

编写人员 (按姓名笔画排序)

王 蕊 (江苏食品职业技术学院)

叶永铭 (吉林农业科技学院)

纪韦韦 (江苏农林职业技术学院)

高 翔 (江苏食品职业技术学院)

瞿桂香 (江苏畜牧职业技术学院)

前 言

高等职业教育培养的是高素质、技能型、应用型人才，培养的学生除应具备必需的专业知识外，更应具有较强的实践能力。加强学生实践能力培养，实验实训教材是重要的载体，在具体情景中学习的知识，才有迁移性。食品类专业具有很强的应用性，要求学生在学习中将理论与实践紧密结合。目前全国高职院校正在推进“项目课程”改革，但与此要求相适应的实践教材却极度缺乏，成为培养高职高专食品类专业人才的薄弱环节。为适应新世纪高职院校肉制品加工课程教学改革的需要，有必要编写一本能反映肉制品加工的实验实训教材，以满足高职高专食品类专业、畜牧兽医专业及相关专业师生的需求。在这一前提下，我们组织编写了这本《肉制品加工实验实训教程》，旨在加强肉制品加工技术的实践教学，提高学生的实践操作能力，让学生通过实验实训来实现学习目标。

本教材考虑到肉制品加工内容的完整性，除将重点内容放在畜禽肉制品加工及其质量标准上，还编入了水产品加工等内容。在编写结构上重点考虑技术应用性实验实训，并紧密联系 actual，结合当前生产过程中的行业最新标准、新技术、新产品，力求做到技术应用性强、内容新，突出实践性和操作性；在编写内容上，力争内容的丰富性与拓展性，让教师根据教学条件、教学特点及当地市场情况，有自我选择的余地；在写作方式上，力求教材能启发学生的主动思考，培养学生的创新、创业能力。本书还充分考虑到国家职业技能鉴定的要求，因此可以作为职业技能鉴定培训教材使用。

本书由高翔、王蕊担任主编，第一章由江苏食品职业技术学院高翔编写；第二章、第三章、第六章、第七章、第九章由江苏食品职业技术学院王蕊编写；第四章由吉林农业科技学院叶永铭编写；第五章由江苏农林职业技术学院纪韦韦编写；第八章由江苏畜牧职业技术学院瞿桂香编写。全书由高翔、王蕊统稿。

本书在编写过程中，得到了全国许多同行的关怀和指导，提出了很多宝贵意见，同时还得到了有关院校领导及工作人员的热情帮助，谨在此一并表示诚挚的谢意。

由于本书涉及面广，编写时间仓促和编者水平有限，书中难免不妥之处，恳请同仁和读者批评指正，以便修改完善。

编 者

2009 年 5 月

目 录

第一章 腌腊肉制品加工	1
实验实训一 南京板鸭加工	1
实验实训二 南京琵琶鸭加工	4
实验实训三 金华火腿加工	5
实验实训四 宣威火腿加工	8
实验实训五 广式腊肉加工	11
实验实训六 四川腊肉加工	13
实验实训七 腊鸡加工	14
实验实训八 上海腊猪头加工	15
实验实训九 咸肉加工	17
实验实训十 风肉加工	19
实验实训十一 南京鸭肫干加工	21
实验实训十二 云南牛干巴加工	22
第二章 酱卤肉制品加工	24
实验实训一 南京盐水鸭加工	24
实验实训二 镇江肴肉加工	27
实验实训三 道口烧鸡加工	28
实验实训四 德州扒鸡加工	30
实验实训五 苏州酱汁肉加工	32
实验实训六 南京酱鸭加工	33
实验实训七 酱肘子加工	35
实验实训八 酱牛肉加工	37
实验实训九 卤猪肝加工	38
实验实训十 卤猪蹄加工	40
实验实训十一 上海糟肉加工	41
实验实训十二 苏州糟制鹅加工	42
实验实训十三 糖醋排骨加工	43
实验实训十四 广汉缠丝兔加工	45
实验实训十五 红烧肉鸽加工	46
第三章 灌肠肉制品加工	48
实验实训一 广式香肠加工	48
实验实训二 川式腊肠加工	50
实验实训三 如皋香肠加工	52

实验实训四	湖南大香肠加工	53
实验实训五	熏干肠加工	54
实验实训六	风干香肠加工	56
实验实训七	南京香肚加工	57
实验实训八	猪肝肠加工	59
实验实训九	夹肝香肠加工	61
实验实训十	北京水晶肠加工	62
实验实训十一	北京蛋清肠加工	63
实验实训十二	北京小火腿肠加工	65
实验实训十三	北京麦迪斯特香肠加工	67
实验实训十四	上海雅果肠加工	69
第四章	烧烤肉制品加工	71
实验实训一	北京烤鸭加工	71
实验实训二	广东烧鹅加工	73
实验实训三	广东叉烧肉加工	75
实验实训四	南农三特(鲜、香、嫩)电烤鸡加工	76
实验实训五	南京什香味鸡加工	78
实验实训六	常熟叫化鸡加工	79
实验实训七	广东化皮烧猪加工	81
实验实训八	湖南烤乳猪加工	82
实验实训九	上海烤肉加工	84
实验实训十	烤猪头肉加工	85
实验实训十一	洛阳烤全兔加工	86
实验实训十二	新疆烤羊肉串加工	87
第五章	干肉制品加工	89
实验实训一	太仓肉松加工	89
实验实训二	福建猪肉松加工	91
实验实训三	北京牛肉松加工	92
实验实训四	肉松加工新工艺	94
实验实训五	哈尔滨五香牛肉干加工	95
实验实训六	四川麻辣牛肉干加工	97
实验实训七	上海咖喱猪肉干加工	98
实验实训八	天津果汁牛肉干加工	100
实验实训九	肉干生产新工艺	101
实验实训十	四川灯影牛肉加工	101
实验实训十一	靖江猪肉脯加工	103
实验实训十二	美味猪肉脯加工	105
实验实训十三	厦门黄金香猪肉脯加工	106
实验实训十四	肉脯加工新工艺	108
第六章	油炸肉制品加工	109

实验实训一	油炸猪肉丸加工	109
实验实训二	北京炸四喜丸子加工	110
实验实训三	油炸狮子头加工	111
实验实训四	北京糖酥牛肉加工	112
实验实训五	哈尔滨酥炸肉加工	114
实验实训六	上海桂花肉加工	115
实验实训七	什锦琉璃肉加工	116
实验实训八	酥炸肉盒加工	117
实验实训九	椒盐肉加工	118
实验实训十	东北炸肉饼加工	119
实验实训十一	炸排骨加工	120
实验实训十二	炸鸡腿加工	121
实验实训十三	油炸猪肉皮加工	122
实验实训十四	走油肉加工	124
实验实训十五	宜宾金丝牛肉加工	125
实验实训十六	真空低温油炸牛肉干加工	127
第七章	肉类罐藏制品加工	129
实验实训一	清蒸猪肉罐头加工	129
实验实训二	去骨鸡罐头加工	130
实验实训三	红烧扣肉罐头加工	132
实验实训四	咖喱鸡罐头加工	134
实验实训五	五香排骨罐头加工	135
实验实训六	午餐肉罐头加工	137
实验实训七	烟熏火腿罐头加工	139
实验实训八	香肠类罐头加工	140
第八章	西式肉制品加工	143
实验实训一	高温火腿肠加工	143
实验实训二	去骨火腿加工	145
实验实训三	盐水火腿加工	147
实验实训四	培根加工	150
实验实训五	发酵香肠加工	152
实验实训六	红肠加工	153
实验实训七	小腊肠加工	156
实验实训八	热狗肠加工	158
实验实训九	澳式烤肉加工	159
实验实训十	韩式烤牛肉加工	161
实验实训十一	巴西烤肉加工	163
实验实训十二	奥尔良烤鸡翅加工	164
第九章	水产肉制品加工	166
实验实训一	风味腊鱼加工	166

实验实训二	醉泥螺加工	167
实验实训三	糟醉鱼加工	169
实验实训四	调味鱿鱼丝加工	170
实验实训五	烤鱼片加工	172
实验实训六	熏鱼加工	174
实验实训七	茄汁沙丁鱼罐头加工	175
实验实训八	冷冻白鲢鱼丸加工	177
实验实训九	鱼糕加工	179
实验实训十	鱼卷加工	181
实验实训十一	油炸鱼饼加工	182
实验实训十二	鱼肉茶肠加工	184
实验实训十三	香酥鱼骨加工	186
实验实训十四	海洋牛肉加工	187
实验实训十五	模拟蟹肉加工	188
参考文献		192

第一章 腌腊肉制品加工

职业能力 掌握主要腌腊肉制品的加工工艺流程和单元操作要点；具体能够进行腌腊肉制品的加工；了解并掌握腌腊肉制品的产品品质分析和品质控制方法。

工作内容 南京板鸭加工；金华火腿加工；宣威火腿加工；川式腊肠加工；广式腊肉加工；咸肉加工；南京鸭肫干加工；云南牛干巴加工。

训练要求 能进行南京板鸭、金华火腿、宣威火腿、川式腊肠、广式腊肉、咸肉、南京鸭肫干、云南牛干巴的加工，并熟知其加工操作要点及注意事项。

实验实训一 南京板鸭加工

一、产品特点

南京板鸭又名“贡鸭”，是我国著名的特产，可分为“腊板鸭”和“春板鸭”两类。“腊板鸭”是从小雪到立春，即农历十月到十二月底加工的板鸭，其品质最好，肉质细嫩，保存时间较长，一般可以保存3个月。“春板鸭”是从立春到清明，即由农历一月至二月底加工的板鸭，其特点是香、酥、板、嫩，但其保存时间较短，一般1个月左右，3~4个月滴油。

南京板鸭的特点是：体肥、皮白、肉红、骨绿，肉质细嫩、紧密、味香，回味甜。

二、材料、仪器及设备

1. 材料与配方

(1) 主料 150kg 新鲜光鸭（70~80只）。

(2) 干腌辅料 食盐 9.375kg（光鸭重的1/16），八角 46.875g（食盐重的0.5%）。

炒盐制备：按干腌辅料配方将食盐放入锅内，加入八角，用火炒熟，并磨细即制成炒盐。

(3) 湿腌辅料 洗鸭血水 150kg，食盐 50kg，生姜 100g，八角 50g，葱 150g。

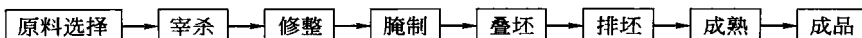
盐卤的配制：按湿腌辅料配方将洗鸭血水中加入食盐，放锅中煮沸，使食盐溶解成为饱和溶液，撇去血污，澄清，用纱布滤去杂质，再加入打扁的大片生姜、整形的八角、整根的葱，冷却后即成新卤。新卤经过腌鸭后多次使用和长期储藏即成老卤，每200kg老卤可腌板鸭70~80只。盐卤腌鸭4~5次后，必须煮沸一次，撇去上浮血污，并澄清。可适当补充食盐，使卤水保持一定咸度。

2. 仪器及设备

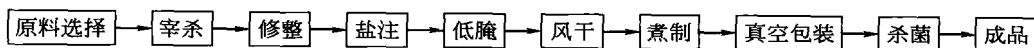
冷藏柜，燃气灶，波美度计，锅，刀具，台秤，砧板，缸，盆。

三、工艺流程

1. 传统工艺流程



2. 现代板鸭加工工艺流程（具体操作略）



四、操作要点

1. 原料选择

腌制南京板鸭要挑选体长、身宽、胸腿肉发达、两腋下“核桃肉”、体重 1.75kg 以上的活鸭为原料。无条件的也可用优质瘦肉鸭代替，体重 1.5~2kg，以肌肉丰满、鸭体皮肤洁白、新鲜健康者为宜。

2. 宰杀

宰前断食 18~24h，不断给水，在鸭舌 5cm 下颈部宰杀。宰杀后的鸭子 5min 内进行浸烫、褪毛。浸烫水温以 62~65℃ 为宜，一般时间为 30~60s。烫好后立即褪毛，拉出鸭舌齐根割下，至冷水中浸洗，去血污，净细毛。

3. 修整

将浸洗后的鸭尸切除两翅、两脚。由肛门处拉断直肠，在右翼下开一长 5~6cm 的半月口，取出食管、嗦囊及全部内脏。先用冷水洗净体腔，再放入冷水中浸泡 1~2h 后，将鸭体取出，挂起，沥干水分，放在案上（背部向上，腹部向下，头朝里，尾朝外），以手掌用力压扁三叉骨，使鸭体呈扁长方形。

4. 腌制

（1）擦盐干腌 先取 3/4 制备好的炒盐，从右翼下开口处装入鸭子体腔，反复翻转鸭体，使盐均匀布满体腔，再把余下的食盐在大腿下部用力抹，同时揉搓在胸部肌肉、刀口、肛门和口腔内部。内外擦透盐后的鸭体逐只叠入缸中，腌制 12h。

（2）抠卤 干腌 12h 后，用手提起鸭翅，手指插入并撑开肛门，放出鸭体内卤出的盐水。此一工序称“抠卤”。第一次抠卤后鸭子再叠入缸中，8h 后再进行第二次抠卤。

（3）复卤 二次抠卤后，从右翼刀口处灌入预先配好的盐卤（新卤或老卤，最好用老卤），再逐一叠入另一缸中，缸上压盖使鸭体全部浸在卤中，腌制 15~20h。

5. 叠坯

复卤时间达到规定标准后，鸭体出缸，沥尽卤水（抠卤），放在案上用手掌压成扁形，再叠入缸中，这一工序称“叠坯”。叠坯时间为 2~4d。

6. 排坯

将叠在缸中的鸭体取出，用清水把鸭身洗净，挂在木档钉上，用手将颈部拉直，胸部拍平，两腿展开，腹部挑起（即用手插入肛门把下腹部挑成球形），再用水冲洗，然后挂在通风良好处吹干。等鸭体水滴完，皮吹干后，收回再排一次，加盖印章。这一工序就叫“排坯”。排坯的目的是使鸭肥大好看，达到外形美观，同时也使鸭子内部通气。

7. 成熟

排坯并加盖印章后转到仓库晾挂保管。晾挂仓库必须通风良好，不受日晒雨淋，鸭体互不接触，经过 2~3 周即为成品。

8. 成品

成品板鸭体肥、皮白、肉红、骨绿，肉质细嫩、紧密，味香。通常品质好的板鸭能保存到 4 月底以后，存放在 0℃ 左右的冷库内，可保存到 6 月底或更长的时间。进行真空包装的板鸭，在 10℃ 以下可保存 3~6 个月。

五、注意事项

① 正宗南京板鸭加工时，活鸭在屠宰前要用稻谷饲养数周，进行催肥，使其膘肥肉嫩，皮肤洁白。也有用米糠或玉米为主要饲料育肥的，但皮肤色泽、肉的品质都比稻谷育肥差。催肥后的鸭脂肪熔点高，在气温较高的情况下也不易滴油、哈喇。经稻谷育肥的活鸭称“箱膘活鸭”，制成的板鸭叫“白油板鸭”，是板鸭中的上品。

② 活鸭在宰杀前一天停食，不断给水，使皮肤洁白，并利于褪毛。另外，用电击昏后宰杀利于放血。

③ 浸烫、褪毛必须在宰杀后 5min 内进行。这时鸭体刚死，周身柔软，容易烫透。否则，停留时间过久，尸体发硬，毛孔收缩，褪毛较困难，又容易使皮肤破裂，影响外观，甚至成为次品。未死透的鸭子不能浸烫，因为周身血液尚未排净，会使皮肤发红，造成次品。褪毛时先拔翅羽，再拔腹胸毛、尾毛、颈毛，拔鸭毛后随即拉出鸭舌，投入冷水中浸洗并用镊子拔净小毛、绒毛。

④ 开膛时刀口不要太大或太小，否则影响美观或不利净膛。浸鸭时要用冷水，并充分浸泡，浸出鸭体内剩余的血污，使肌肉洁白，肉味鲜美。

⑤ 鸭子整理时压扁三叉骨，鸭体内外全部漂洗干净，既不影响肉的鲜美品质，又不易腐败变质，与板鸭的长期保存有很大关系。

⑥ 干腌擦盐时应遍及体内外，外部各处都要用盐擦透。特别是大腿处擦盐时要从大腿下部用力向上抹，在肌肉与腿骨脱开的同时使部分食盐从骨与肉脱离处入内，使大腿肌肉也能充分腌透。

⑦ 复卤时盖上加压不宜太紧，以免鸭体吸收盐分不均匀。复卤时间的长短，应根据季节、鸭体大小而确定，15~20h 不等。盐卤越陈旧腌制出的板鸭风味越好。这是因为腌鸭后一部分营养物质渗进卤中，每烧煮一次，卤中营养成分浓厚一些，越是老卤，其营养成分越浓厚。

⑧ 叠坯时放入缸中的鸭体必须腹朝上，头朝向缸中心，以免刀口渗出血水污染鸭体。

⑨ 排坯后的鸭体不要挤压，防止变形。晾挂时若遇阴雨天，则晾挂时间要适当延长。

⑩ 保存中不要受潮或污染。气候干燥时，可把腌制 3 周左右的鸭胚在缸内木板上盘叠堆起（盘叠法）。

⑪ 现代南京板鸭的工艺创新

- a. 产品由生制品向开袋即食的熟制品转变。
- b. 腌制由一次湿腌取代以往的干腌加湿腌。
- c. 采用自动风干，风干时间由 15d 以上缩短至 3~5d。
- d. 温湿度的有效控制，产品盐度降为 3%~4%，省去了传统的脱盐工序。
- e. 采用轨道式自动旋转吊钩，提高了产品的均一性和生产效率。

六、质量标准

- (1) 感官指标 无黏液、无霉点、无异味、无酸败味。
- (2) 理化指标 见表 1-1。

表 1-1 板鸭的理化指标

项 目	指标	项 目	指标
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤2.50	镉含量(Cd)/(mg/kg)	≤0.1
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤1.6	总汞含量(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.05
铅含量(Pb)/(mg/kg)	≤0.2	亚硝酸盐含量(以 NaNO ₂ 计算)/(mg/kg)	≤30
无机砷含量/(mg/kg)	≤0.05		

七、思考与应用

1. 南京板鸭加工对原料选择有何要求？
2. 如何控制南京板鸭的腌制工序？
3. 简述南京板鸭的加工过程。
4. 结合实训体会，谈谈南京板鸭加工中的注意事项。
5. 现代南京板鸭的工艺流程及工艺创新有哪些？

实验实训二 南京琵琶鸭加工

一、产品特点

琵琶鸭又称琵琶腊鸭，是南京的著名产品之一，制作这类产品不受季节限制，一年四季均可生产。它的特点是形状像琵琶，肉质干板，携带方便，食用方法简单，风味独特。

二、材料、仪器及设备

1. 材料与配方

- (1) 主料 150kg 新鲜光鸭（70~80 只）。
- (2) 干腌辅料 食盐 9.375kg，八角 46.875g（将食盐放入锅内，加入八角，用火炒熟，并磨细即制成炒盐）。
- (3) 盐卤配制 在清水 50kg 中加盐 25kg，放锅内煮沸，使盐溶化成饱和溶液，再用纱布将盐卤过滤，冷却后加入适量切碎的姜、葱和压碎的八角即成。

2. 仪器及设备

冷藏柜，燃气灶，波美度计，蒸煮锅，刀具，台秤，砧板，缸，盆。

三、工艺流程



四、操作要点

1. 原料选择

制作琵琶鸭的原料应是肉质嫩、油脂少的鸭只，如油质过多，夏天晒干时会滴油，风味也会下降。

2. 宰杀

鸭子经宰杀后，先脱毛，后剖肚。剖肚方法是：在鸭的胸骨到肛门处开一长形刀口，用手指钩开鸭的胸部肌肉，使胸骨露出，用刀割除胸骨，除去食管、气管和内脏后，将鸭放入清水中浸泡 1h 左右取出，沥干水分。

3. 腌制

用鸭体重 1/16 的盐擦遍鸭体内外全身，经 2h 后，将鸭坯放在盐卤里浸 6~8h。

4. 整形

从卤缸中取出鸭只，用菜刀拍平鸭的胸部肋骨，或者放在案板上用板压平。压平后，用 5 根薄竹片，其中两根斜撑住鸭体，一根与鸭体平行撑住，两根横撑，使其外形饱满。

5. 晾晒

将整形后的鸭只挂起来晒干，也可以将压平的鸭体放在筛子上平晒，2~3d 后便可晒干。

6. 储藏

晒干的琵琶鸭可保存 3~4 个月或更长时间, 夏天可保存 1~2 个月。

五、注意事项

- ① 干腌时, 鸭体内外全身擦盐时要擦匀擦遍。
- ② 在储藏期间, 库温不宜过高, 否则鸭体会干缩。
- ③ 琵琶鸭一般是煨汤吃, 也可以蒸吃或煮吃。蒸吃前, 要用清水浸泡 1~3h, 待肌肉软后蒸熟。煮吃的方法与板鸭相同, 水温控制在 80℃ 左右。

六、质量标准

南京琵琶鸭的质量标准同南京板鸭。

七、思考与应用

1. 南京琵琶鸭有何特点?
2. 南京琵琶鸭加工对原料选择有何要求?
3. 南京琵琶鸭加工时腌制的盐卤如何配制?
4. 简述南京琵琶鸭的加工过程。
5. 结体实训体会, 谈谈南京琵琶鸭加工中的注意事项。

实验实训三 金华火腿加工

一、产品特点

金华火腿又称南腿, 素以造型美观、做工精细、肉质细嫩、味淡清香而著称于世。火腿品种按生产季节有“春腿”和“冬腿”之分。“冬腿”是在冬季腌制的, 加工中用盐较少, 火腿味淡而鲜美。“春腿”是在春暖时腌制的, 加工时用盐较多, 因此味咸而不够鲜美。从每年“霜降”到“清明”之间是制作火腿的黄金时期。金华火腿是用“两头乌”猪的后腿精制而成, 形似竹叶, 皮色黄亮, 肉面紫红, 腿心饱满, 肌肉细密, 咸淡适口, 香气浓郁, 营养丰富。

二、材料、仪器及设备

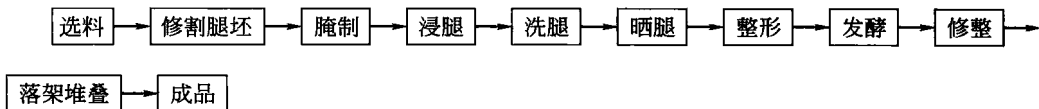
1. 材料与配方

鲜猪后腿 100kg, 食盐 9~10kg, 硝酸钠、硝酸钾 20~25g。

2. 仪器及设备

冷藏柜, 发酵间, 台秤, 天平, 砧板, 刀具, 塑料盆, 搪瓷托盘。

三、工艺流程



四、操作要点

1. 选料

选用金华新鲜“两头乌”猪后腿, 要求皮薄爪细、瘦多肥少、肌肉鲜红、皮肤白润、无伤残和病灶, 重量为 5~7.5kg。也可用其他瘦肉型猪的后腿代替, 腿重 4.5~6.5kg。

2. 修割腿坯

将腿面上的残毛、污血刮去, 去掉蹄壳, 削平耻骨, 除去尾椎, 把过多的脂肪和附

在肌肉上的浮油割去，挤出血管中的淤血，使腿面平整，腿边修成弧形，使猪腿成为“竹叶形”。

3. 腌制

腌制是加工火腿的主要工艺环节，也是决定火腿质量的重要过程。金华火腿腌制采用干腌堆叠法。腌制的适宜温度为3~8℃，腌制的肉温在4~5℃，腌制时间30~40d，腌制用盐量为腿重的9%~10%（以100kg鲜腿为例，用盐量9~10kg），分6~7次上盐。

（1）第1次上盐 在肉面上撒上一层薄盐，并在腰椎骨节、耻骨节以及肌肉厚处敷少许硝酸钠。100kg鲜腿用盐量为1.5~2kg（鲜腿重的1.25%）。上盐后将火腿肉面朝上呈直角堆叠12~14层。

（2）第2次上盐 在第1次上盐的24h后进行。100kg鲜腿用盐量为4~5kg（鲜腿重的3.8%）。先翻腿，用手挤出血管中的淤血，再上盐。在三签头上略放些硝酸钾，把盐从腿头撒至腿心，在腿的下部凹陷处用手指沾盐轻抹，在肌肉最厚的部位加重敷盐。上盐后将腿整齐堆放。

（3）第3次上盐 在第2次上盐3d后进行，重点是肌肉较厚部位和骨质部位。100kg鲜腿用盐量约2kg（鲜腿重的1.8%）。上盐后重新倒堆，上、下层互相调换。

（4）第4次上盐 在第3次上盐后7d左右进行，通过翻倒调温，检查盐的溶化程度，如大部分已经溶化可以补盐，100kg鲜腿用盐量为1~1.5kg（鲜腿重的1.2%）。并抹去附在腿皮上的盐。

（5）第5次上盐 第4次上盐7d后进行，检查三签头上是否有盐，如无盐再补一些，通常6kg以下的腿可不再补盐。100kg鲜腿用盐量为0.5~1kg（鲜腿重的0.4%）。

（6）第6次上盐 第5次上盐7d后进行，主要是对大型火腿及肌肉尚未腌透仍较松软的部位，适当补盐，100kg鲜腿用盐量为0.5~1kg（鲜腿重的0.4%）。对于大的腿坯（6kg以上）可上7次盐。

在腌制堆放时皮面朝下，最上一层皮面朝上。1个多月后，当肉的表面经常保持白色结晶的盐霜，肌肉坚硬，则已腌好。

4. 浸腿

将腌好的火腿放在清水中浸泡，肉面向下，全部浸没。水温10℃左右时，浸泡约10h。要求皮面浸软，肉面浸透。

5. 洗腿

浸泡后，用竹刷按顺序洗净脚爪、皮面、肉面等部位的盐污和油污，肉面顺纹轻轻刷洗、冲净，再放入清水中浸泡3h后刷洗干净。

6. 晒腿

将洗净的火腿吊挂在晒腿架上，用刀刮去剩余细毛和污物，约经4h，待肉面无水微干后加盖厂印、商标，再经3~4h，腿皮微干、肉面尚软时开始整形。

7. 整形

把火腿放在矫形凳上，将小腿校直，脚不弯曲，皮面压平，腿心丰满，使火腿外形美观，肌肉更加紧密，利于储藏发酵。整形后再晾晒4~6d，至皮紫红亮并开始出油。

8. 发酵

将火腿移入室内挂放整齐，腿间留有5~7cm空隙，离地2m。经过2~3个月的晾挂发