

食品資料彙編

肉類蛋製品

中國食品公司編印

一九五六年六月

前 言

1956年6月中國食品公司食品展覽會在北京舉行，特就展出的自制產品和社會名產，選擇了563種，將其复制方法和配料比例加以初步整理，彙編成這本冊子，供各地食品公司增加品種，提高產品質量和扶植發揚歷史文化遺產的參考。由於時間短促，有些單位資料寄來較晚，在內容上有不周之處，希望各單位提出意見，以便今後重加補正印行。

中國食品公司

(87)	肉卷盤
(87)	目 醃肉盤
(88—89)	肉藥高 醃肉
(88)	肉喜圓未郎
(88)	食 肉軟糯

第一部份：猪肉食品類

咸肉、咸腿	肉(138)
風肉	(140)
楓肉	臘(140)
廣式腊肉	臘(142)
腊乳猪	(143)
腊上肉	干(144)
腊肥肉	干(153)
腊瘦肉	骨(155)
腊晾肉	干(155)
腊关刀肉	骨(160)
無皮腊花肉	骨(167)
腊斗肉	骨(167)
腊碎肉	骨(168)
腊脯条	骨(168)
腊脯肉	骨(168)
腊封肉	骨(168)
腊猪奶沙	骨(169)
香猪	猪(170)
有骨腊肉	腊(20)
金錢肉餅	(21)

(88)	潮福醬醬
(88—89)	肉醬醬
(88—89)	肉醬醬
(11—12)	品 肉書醬
(12)	干州醬

無骨醃肉	肉(21)
腊味肉	肉(22)
方肉	干(22)
有骨烘肉	(22)
四角腊肉	臘(23)
小腊肉	臘(25)
瘦肉巴	(26)
腊肥头	腊(26)
压肉	(26)
燻腿	又(26)
燻猪肉	又(26)
無骨燻肉	又(26)
有骨燻肉	肉(26)
燻外脊	與肉(26)
燻脖子	肉(26)
燻后腿	(26)
燻五花肉	肉(26)
干醬肉	香(26)
燻肺腸	(26)
南味鹵肉	肉(26)
滷猪肉	(26)
鹵枚肉	香(26)

醬猪蹄膀……………(33)
 醬猪肉……………(35—38)
 清醬肉……………(38—39)
 醬汁肉……………(40—41)
 醬肘子……………(42)
 五香醬肉……………(42)
 京醬風肉……………(43)
 醬膝头……………(44)
 火腿……………(44—64)
 燻火腿……………(64)
 松花火腿……………(65)
 叉燒……………(66)
 燒乳猪……………(67)
 燒猪……………(68)
 燒花叉……………(68)
 燒斗叉……………(69)
 燒上叉……………(70)
 燒枚肉……………(71)
 南燒肉塊……………(71)
 苏式烤肉……………(72)
 烤肉……………(73)
 挂爐烤肉……………(75)
 烤里脊……………(75)
 糟肉……………(75)
 香糟肉……………(76)
 肉醬……………(76)
 餡奶猪……………(77)

餡卷肉……………(78)
 猪肉脯……………(78)
 肉脯、高粱肉……………(80—82)
 油走四喜肉……………(82)
 酥炸肉……………(83)
 炸肉丸子……………(83)
 酥炸肉盒……………(83)
 炸威化肉……………(84)
 糊肘……………(84)
 砂仁腿脰……………(85)
 醬腿脰……………(85)
 卷肘……………(86)
 爐肉丸子……………(86)
 肉丸子……………(87)
 五香小排骨……………(87)
 燻猪排……………(88)
 糖酥排骨……………(89)
 糖醋排骨……………(90)
 紅燒排骨……………(90)
 腊排骨……………(91)
 炸排骨……………(91)
 醬排骨……………(92)
 椒鹽排骨……………(93)
 叉燒排骨……………(93)
 奶培根……………(93)
 排培根……………(95)
 培根……………(96)

肉松).....	(96-101)	扎蹄).....	(119)
咖喱猪肉干、香草猪肉	面熟	猪头卷肉.....	(120)
(干).....	(102)	枫蹄).....	(120)
辣椒猪肉粒.....	大畜(103)	腊猪肘.....	(124)
肉干).....	肉(103)	腊猪头.....	(122)
菓子肉(80).....	(104)	腊猪头肉条.....	(123-126)
香肚).....	丑畜(104)	腊猪蹄.....	(126)
南肚).....	(106)	腊猪手脚.....	(127)
板肚).....	(106)	腊金錢鼓肉餅.....	(127)
粉肚).....	(107)	腊猪舌.....	(127-128)
松仁小肚.....	(107)	風干口条.....	(129)
小肚).....	(108)	腊猪肚.....	(129)
熟猪肝.....	(110)	腊猪嘴.....	(130)
卤猪肝.....	耳(110)	腊金銀橫圓.....	(130)
卤大腸.....	費(111)	腊猪肺裙.....	(131)
卤猪心.....	舌(112)	白云猪手.....	(131)
卤猪尾.....	尾(113)	腊猪心.....	(131)
卤溫蹄.....	蹄(113)	金銀干.....	(132-136)
卤猪舌.....	(114)	猪肝渣.....	(136)
卤腸头.....	(115)	腊金銀潤.....	(137)
卤猪肚.....	(115)	腊猪干.....	(137)
卤猪腰.....	(116)	腊猪腰.....	(138-139)
卤醃腸头.....	肉(116)	腊猪尾.....	(140)
卤橫膈.....	(117)	干猪蹄筋、腊猪	(141-142)
卤猪头肉.....	(117)	(蹄筋).....	(141-142)
卤猪胆.....	心(118)	干猪肉皮.....	(143)
卤猪耳.....	(118)	淨皮).....	(144)

燒豬肘扎……………(144) 肉
 燒豬肝……………(145) 肉
 燒腸頭……………(145) 肉
 燒豬心……………(146) 肉
 假燒鴨……………(146) 肉
 炒豬皮……………(146) 肉
 豬肝脯……………(147) 肉
 豬肝烤風眼潤……………(147) 肉
 烤豬頭……………(148) 肉
 酒悶蹄膀……………(148) 肉
 什錦頭方肉……………(148) 肉
 五香豬頭方肉……………(148) 肉
 五香燒豬肚……………(150) 肉
 五香馬面、下脰、舌頭、金扣
 (豬尾、豬腳爪)……………(151) 肉
 五香扒蹄……………(155) 肉
 糟豬肉、蹄膀、豬肚、豬
 (爪、豬心、豬舌)……………(156) 肉
 凍豬舌……………(158) 肉
 凍豬心……………(159) 肉
 凍豬肝……………(160) 肉
 凍豬肚……………(161) 肉
 凍豬腰……………(161) 肉
 凍豬腳爪……………(162) 肉
 炸假燒鴨……………(163) 肉
 炸豬尾……………(163) 肉
 油炸豬蹄筋……………(163) 肉

油炸豬肉皮……………(164) 肉
 燻馬面、醬草香……………(165) 肉
 燻下脰……………(166) 肉
 無骨燻豬頭……………(167) 肉
 燻豬頭肉……………(168) 肉
 燻豬舌……………(168—169) 肉
 燻豬大腸、豬肚……………(170—171) 肉
 燻豬蹄……………(171) 肉
 燻豬肝……………(171) 肉
 燻小肚……………(172) 肉
 醬豬肝……………(172) 肉
 醬繞肝……………(173) 肉
 醬豬腦……………(173) 肉
 京醬豬耳……………(174) 肉
 京醬豬嘴……………(174) 肉
 京醬豬舌……………(175) 肉
 京醬豬腰……………(175) 肉
 蜜汁腿筒……………(176) 肉
 醬蹄精……………(177) 肉
 醬豬爪……………(177) 肉
 醬豬肚……………(178) 肉
 豬肝醬……………(179) 肉
 醬豬頭肉……………(180) 肉
 醬豬蹄……………(181) 肉
 醬汁蹄……………(182) 肉
 京醬豬心……………(182) 肉
 煎肉餅……………(183) 肉

燒鴨肉		(184)
猪肉酥		(185)
高利肉		(185)
銷蹄肉		(185)
肉燕		(186)
肉制金錢雞		(187)
卷肉		(187)
乳腐肉		(188)
粉蒸肉		(188)
味精条肉		(189)
包肉		(189)
皮絲		(190)
手其納		(190)
肉豆腐		(191)
肉燕		(192)
銀条肉		(192)
白油渣		(192)
食用猪骨粉		(193)
猪斗鮮醬油、油渣醬油		(193)
猪血醬油		(194)
血粉奶糖		(194)
克拉關夫、伯尔代夫		(194)

第二部份：牛羊肉食品類

燒牛肉		(200)
熟牛肉		(200)

燒羊肉		(200)
燒全羊		(200)
牛肉脯		(200)
醬牛肉		(201)
醬羊肉		(201)
藥汁牛肉干		(201)
五香牛肉片		(206)
五香牛肉粒		(207)
辣椒牛肉粒		(208)
辣椒牛肉干		(208)
咖哩牛肉		(209)
牛羊肉干		(210)
鹹牛肉		(213)
鹹牛膀		(214)
炸牛肉丸		(214)
牛肉松		(214)
辣椒牛肉醬		(215)
灯影牛肉		(216)
羊羔		(217)
羊排骨		(217)
腩牛羊肉		(218)
咸牛羊肉		(218)
牛肉条、牛肉巴		(222)
牛干巴		(223)
羊方腿		(223)
風羊腿		(224)
腊牛心		(224)

腊牛腩	(224)
腊牛心、牛肝、牛腰	(225)
腊牛舌、牛肚、牛腸、牛肉干 (牛尾)	(225)
腊羊肝、羊肚	(226)
紅燒牛尾	(226)
燒羊腸	(227)
燉羊蹄	(227)
燻牛舌	(228—229)
燻牛百頁	(229)
燻牛肚	(229)
搶牛腰肝	(230)
鹵牛肝	(230)
鹵牛腰	(231)
鹵牛心	(231)
鹵牛腩	(232)
醬牛頭肉	(232)
醬牛肝	(233)
醬牛心	(233)
干羊蹄筋	(234)
腊羊蹄筋	(234)
牛骨髓油炒面粉	(235)
牛骨髓	(235)
醬牛蹄筋	(236)
腊牛蹄筋	(237)
干牛蹄筋	(237)
腊牛鞭	(238)

干牛鞭筋	(238)
------	-------

第三部份：家禽蛋品 食品类

板鴨	(240—243)
鹽水鴨	(243)
琵琶鴨	(244)
糟板鴨	(245)
糟鴨	(245)
西瓜雞	(246)
陳皮鴨	(247)
蒸鴨	(247)
枚子鴨	(248)
五香醬雞	(248)
醬雞、童子油雞	(248)
腊鷄姑	(250)
腊鷄片	(251)
腊鷄	(251)
元宝雞	(252)
鼓鴨	(252)
火腿鴨	(253)
腊鴨	(253)
腊鴨片	(254)
腊鴨下庄	(254)
腊鴨翼	(255)
腊鴨脚	(255)
腊鴨腿	(256)

腊鴨尾.....	臘香正 (256)	脫骨扒雞.....	臘香 (275)
腊鴨舌包.....	臘香小 (257)	桶子雞.....	臘香 (278)
腊鴨脚包.....	臘香小 (257)	桶鴨.....	臘香 (279)
腊封鴨.....	臘香 (257)	南臠雞.....	臘香 (280)
腊鴨片.....	臘香 (258)	風雞.....	臘香 (281)
腊鴨脚包.....	臘香 (258)	封雞.....	臘香 (281)
腊鴨脚.....	臘香 (258)	生醬油雞.....	臘香 (281)
腊鴨脯.....	臘香 (259)	油雞.....	臘香 (282)
腊鴨翼.....	臘香 (260)	鼓油雞.....	臘香 (283)
滷雞.....	臘香 (260)	雞松.....	臘香 (284)
筍雞.....	臘香 (261)	鴨肉松.....	臘香 (285)
滷鴨.....	臘香 (261)	咸鴨肫.....	臘香 (285)
滷鴨五件.....	臘香 (262)	滷肫干.....	臘香 (286)
鳳鴨腸.....	臘香 (262)	醬雞肫.....	臘香 (286)
滷鴨五件.....	臘香 (263)	燒珍肝.....	臘香 (287)
燻雞.....	臘香 (263—264)	燒鴨肝.....	臘香 (287)
燒雞.....	臘香 (263)	燒雞肝.....	臘香 (288)
燒鴨.....	臘香 (263)	腊鴨肝.....	臘香 (288)
燒鴨.....	臘香 (270)	炸珍肝.....	臘香 (288)
烤雞.....	臘香 (270)	金銀鴨肝.....	臘香 (289)
烤鴨.....	臘香 (271)	滷珍肝.....	臘香 (289)
挂爐烤鴨.....	臘香 (272)	燒鴨肝.....	臘香 (290)
叫化雞.....	臘香 (273)	腊鳳眼潤.....	臘香 (290)
炸脆皮雞.....	臘香 (273)	燒鳳滷珍肝扎.....	臘香 (291)
鹽焗雞.....	臘香 (274)	雞骨醬.....	臘香 (291)
炸塊雞.....	臘香 (274)	餡雞、餡鴨、餡鵝.....	臘香 (292)
香酥鴨.....	臘香 (275)	腊雞脚.....	臘香 (292)

腊鷄腎	(293)
燒腎球	(293)
炸腎球	(294)
燒鴨肝鳳凰潤	(294)
腊鴨腸	(295)
鴨舌包	(295)
腊鴨舌	(295)
燒鵝扎	(296)
鴨脚包	(296)
五香醬鷄雜	(296)
十絲頭	(297)
松花彩蛋	(297—301)
鷄彩蛋	(302)
咸蛋	(303—304)
糟蛋	(305—306)
甜蛋松	(306)
鷄蛋卷	(307)
燻鷄蛋	(308)
醉蛋	(308)
蛋肉糕	(309)
菓汁蛋糕	(309)

第四部份：灌腸食品類

香腸	(311)
如皋香腸	(315)
七美香腸	(317)
口香腸	(317)

五香香腸	(317)
小對腸	(318)
小香腸	(318—319)
廣式小香腸	(320)
烤梅桂香腸	(320)
燒香腸	(321)
滷香腸	(321)
南腸	(322)
火腿腸	(323—324)
五香干腸	(324)
腊腸	(325)
廣式腊腸	(326)
饒陽燻腸	(329)
燻腸	(329)
熟灌腸	(330—331)
粉腸	(332—334)
瘦豬肉腸	(335)
生抽豬肉腸	(335)
老抽豬肉腸	(336)
玫瑰豬肉腸	(337)
冻肉腸	(337)
鮮干腸	(338)
三明治腸	(339)
色拉米腸	(341)
茶腸	(342)
雅果腸	(343)
肉素	(345)

皮埃腸.....	335	滷牛灌腸88).....	(335)
龐腸.....	335	牛腩(舌)腸.....	(372)
龍心腸.....	335	紅舌腸.....	(373)
豬腩(舌)腸.....	335	牛心腸.....	(373)
豬心腸.....	335	牛肝腸.....	(373)
豬肝腸.....	(335)	牛腰腸.....	(373)
夾肝香腸.....	335	羊肉腸.....	(373)
肉肝腊腸.....	335	干羊腸.....	(373)
豬腰腸.....	335	羊腩(舌)腸.....	(373)
腸灌腸.....	335	羊心腸.....	(373)
勝利腸.....	335	羊肝腸.....	(373)
大炊腸.....	335	羊腰腸.....	(373)
進步腸.....	335	雞肉腸.....	(373)
本溪腸.....	(361)	鴨肉腸.....	(373)
合蚌腸.....	(361)	鷄肝腸.....	(373)
蘇式腸.....	335	鮮鴨肝腸.....	(373)
黑道斯克.....	(362)	鴨肝腸.....	(380—381)
伊坎利斯腸.....	(363)	鵝肝香腸.....	(382)
伊坎連斯腸.....	(364)	三鮮腸.....	(383)
馬斯果斯腸.....	335	蛋黃腸.....	(383)
奧天尼去.....	(366)	明蝦腸.....	(383)
伊斯卑斯腸.....	(367)	蛇肉腸.....	(384)
卡魯巴斯腸.....	(367)	田雞腸.....	(385)
格拉布斯腸.....	(367)	冬菇腸.....	(385)
黑道斯灌腸.....	(368)	蚝豉腸.....	(386)
牛肉香腸.....	(370)	駱肉腸.....	(386)
滷牛粉腸.....	(371)	保達斯腸.....	(387)

灌腸(878).....(38)...

(878).....(舌)...

第五部份：山珍野味類

腊鵝鶩.....(396)...

腊斑鳩.....(396)...

腊沙鴻.....(396)...

腊鷓鴣.....(397)...

腊禾雀.....(舌)397...

腊乳鴿.....(398)...

腊龍蝦肉.....(398)...

腊老貓.....(398)...

腊鱖魚.....(399)...

腊菜子狸.....(399)...

腊黃涼.....(400)...

腊猴肉.....(400)...

腊虎兔(886).....(401)...

腊烟鷄.....(401)...

腊蛇肉片.....(402)...

腊乳狗.....(402)...

滷乳鴿.....(403)...

滷兔(8).....(403)...

風干野兔肉.....(403)...

滷禾禾花雀.....(404)...

(888).....(舌)...

(888).....(舌)...

(888).....(舌)...

炸乳鴿.....(404)...

油炸麻雀.....(405)...

紅燒野鴨.....(406)...

燒火鷄.....(舌)407...

紅燒鵪鶉.....(407)...

燒禾花雀(8).....(408)...

燒乳鴿.....(408)...

五香炒半鷄.....(409)...

五香獐肉.....(409)...

兔肉丁.....(410)...

纏絲兔.....(410)...

糖燻野鴨.....(411)...

燻鮮對蝦.....(412)...

燻魚(8).....(412)...

酥魚(8).....(412)...

駝肉松.....(413)...

醬駝肉.....(413)...

香肉(8).....(414)...

龍虱(8).....(414)...

桂花蟬.....(415)...

麥黃淋.....(415)...

乳酪(8).....(416)...

(788).....(舌)...

(788).....(舌)...

(888).....(舌)...

(078).....(舌)...

(178).....(舌)...

(714).....(418)

(844).....(422)

(844).....(423)

(844).....(423)

第一部份：医药品原料类

猪腦下垂腺.....(418)

猪甲狀腺.....(422)

猪付甲狀腺.....(422)

猪脊髓.....(423)

玻璃体.....(423)

猪胃幽門粘膜.....(423)

胃粘膜.....(424)

猪脾臟腺.....(425)

脾臟.....(425)

猪胰腺.....(425)

胰臟.....(426)

猪腎臟腺.....(426)

腎上腺.....(427)

猪苦胆液.....(427)

猪胆汁.....(428)

猪松果腺.....(428)

猪睪丸.....(428)

猪卵巢.....(429)

牛黃.....(429)

牛苦胆液.....(430)

羊胡子.....(430)

(444).....(444)

產(444).....(444)

(444).....(444)

雞內金.....(444)

(444).....(444)

第二部份：工農業品原料类

猪皮制革.....(432)

黑猪皮.....(434)

白猪皮.....(434)

鹽猪腸衣.....(435)

干猪腸衣.....(435)

干牛腸衣.....(436)

干牛小腸衣.....(436)

干牛食道.....(437)

鹽綿羊腸衣.....(437)

干牛紅腸.....(438)

鹽猪直腸.....(438)

小腸皮.....(439)

鬃毛.....(439)

干猪羊膀胱.....(441)

干牛膀胱.....(442)

猪胰臟.....(443)

猪血粉.....(443)

猪蹄壳.....(444)

牛蹄骨.....(444)

牛左骨.....	(444)
干牛拐头.....	(445)
牛耳毛.....	(445)
牛尾毛.....	(446)
公鷄三把毛.....	(447)

蛋壳粉.....	(447)
药水肥皂.....	(448)
奶头胶.....	(448)
脱脂猪骨.....	(449)

工業製品：第二類
雜類

类

食 品

第一部份：猪肉食品类

咸肉 咸腿

產地及生產單位：浙江省
產銷情況：咸肉、咸腿均為浙江特產，口味鮮美，且耐久藏，甚受消費者歡迎，因產地在長江以南，多稱南肉（按蘇北亦產咸肉，稱北肉）。相傳宋康王南渡時，宗澤家鄉（文鳥）制咸肉勞軍，又名家鄉肉，產于金華專區各縣，其中以義烏產量較多，品質最好，義烏縣抗戰前年產量即達11,200担，解放后全省年產量1953年25,701担，其中金華24,681担，1954年全省24,860担，1955年全省59,710担。

咸肉加工方法：先將白肉去頭尾、開片，剝去板油及碎肉油脂，在白肉里外擦鹽，鹽內加少量白硝，用鹽后過一夜再加鹽，三、四天後繼續加鹽，平疊堆放，一壓一批，正中間既不能凸出，也不能凹進，要使鹽滴不流出。每片肉中間都要有鹽滴，並注意室內適當溫度，如遇氣候特殊變化，須及時翻堆加鹽，使肉堆內溫度正常，腌制時間約20天至25天即成，咸腿的腌制方法相同。腌好后放置咸肉池或缸，灌入滴水，可以保持品質不變、顏色紅潤、不生虫、不發黃生腐。灌滿后，應經常檢查滴水是否保持澄清，咸肉（腿）是否已全部浸到。
咸肉的規格：分連片（半片肉無頭尾）、段頭（去頭尾無后腿）、香腿（指潮咸腿）等三種，均以縮皮白肉無異味者為佳，包裝均用竹簍，每簍約6、7片，主要銷地為杭州、上海、遠及江西、廣東。

鹹 肉

產地及生產單位：四川涪陵食品分公司
規格：肉連片（半片肉無頭尾有腳爪，帶皮帶骨稱為連片）
1. 大塊咸肉：俗稱連片（半片肉無頭尾有腳爪，帶皮帶骨稱為連片）。

每片成品淨重在30斤以上，皮面及四边完整無刀痕，鹽腌透，咸度适中，外貌潔淨，肉色紅白分明，無異味無異香。

2. 中塊咸肉：俗称段头（半片肉去头尾后腿，有前脚爪帶皮帶骨称为段头）每片成品不得低于20市斤，其余同大塊咸肉。
3. 小塊咸肉：長方形，帶皮無骨，成品長1.3市尺—1.5市尺，寬4市寸—15市寸每塊淨重5市斤左右。余同大塊咸肉。

原料：

1. 加工原料，必須用健康猪，宰后并須經過獸医檢驗証明。癌病、變質猪肉及死猪一律不能作为加工原料。
2. 在活猪屠宰时血液必須放淨（屠刀不要刺破心臟，以免放血不淨），并不能打气或吹气。因放血不淨或空气進入肉皮層內，在腌制后肉質要發黑發酵。
3. 鮮猪肉在腌制前必須攤开涼透，以免腌制后發生異味。

配料：

1. 用鹽方面：如做热水貨，（在華氏60度以上的气候，为了使鹽迅速腌入肉層，以防變質而开刀門腌制的咸肉叫热水貨）开大刀門，自初腌至要腌制成熟每100市斤鮮猪肉用鹽約20市斤，开小刀門用鹽約17市斤如是在冬天腌制咸肉及时出售，每100市斤鮮猪肉僅需用鹽14至15市斤；为了保管較長時間（約3—4月）而腌制的咸肉，必須腌透，但用鹽入量最多不超过20市斤。
2. 用硝方面：做热水貨用鹽較多（用鹽能使鹽份加速腌入肉層，并起防腐作用），每100市斤鮮猪肉用土硝1—3市兩（根据土硝品質好坏气候冷热灵活掌握）。如在冬天（華氏55度以下气候）做咸肉，因气候冷，肉質不易發腐，用硝量可按热水貨减少20%。不論做热水貨或在冬天做咸肉，都是把硝在初腌时一次排在鹽內。

加工方法：

1. 整修：

- （1）將整只鮮猪开成二片，割去头尾，并須把淋巴綫血巢、碎肉和里面的油脂零碎都割淨，此外脊里肉（脊椎骨里側的一條瘦肉）也应割去，因为淋巴綫血巢最易發臭，油脂零碎不割淨，会影响鹽份腌入肉

粗糙，以致拉長成品腌制时期，其他碎肉及脊里肉等如不割去，在腌制时搬运等过程中，也易自肉身上掉下，造成浪费，并会使成品的外表不潔淨。

(2) 春末秋初时，气候較热，在華氏60度以上腌肉，如不設法促使鹽份迅速透入肉層，肉質便易發腐，因此，必須在肉身上開刀門，使加粗鹽的面積廣，鹽份容易透入肉層，才能保持肉質。開刀門的方法如下：

每片在頸肉下第一根筋骨中間用刀戳進去，切口寬度約3市寸，深度要約2市寸，以戳到白膘為度，要把扇子骨掀起，前脚下骨節要切斷，但果表皮要連着，后腿上要前后中各開一刀，前面的一刀要通過脚膀骨眼止，其餘肋骨間划2至3刀，使鹽份易浸入，前后脚的蹄筋要抽去。

如在華氏55度以下气候腌肉，不易變質，上述各處刀門都不用開，蹄筋也不必抽。

(3) 如整只鮮猪肉先割头尾后開片和剝板油，割头时不要使喉下肉留在猪头上，以增加咸肉成品率，開片時必須把腦头骨和脊椎骨劈勻，質不能偏左偏右和劈碎，否則成品規格便不整齊，蛆也易在碎骨縫間生長，開片后要將脊椎骨中的骨髓去除，因為骨髓最易發臭，影响咸肉品質。

原料經整修好后，再把每片肉放在鹽枱上用鹽，必須用手从刀門伸進肉里，刀門內肉縫間要全部擦到鹽，才能保証品質。如僅將鹽塞足刀門口，肉里沒有擦到鹽，肉就要變質發臭，前來后腿部份和脊椎骨上面因肉厚骨多，不易腌透，必須多用鹽，肋条肉薄可少用鹽，胸膛中因鹽滴可以自行流入不需用鹽，同时四只脚膀上都必須用鹽擦勻，此外，天热時肉皮外面要全部用鹽擦到，免起腐膩，天凉時不易起腐膩，肉皮外就不需擦鹽，加鹽多少，要根据肉身大小，气候冷热及腌工技術的高低來決定，一般第一次上鹽枱的用鹽每100市斤鮮猪肉約需3至4斤。

第一次上鹽枱用鹽后，即將肉攤放在地面上（地面先鋪上簾席或木板以保持肉身清潔），可使肉中血水先行排洩，制成咸肉顏色較白，品質優良，攤肉時皮面朝下，里面朝上，一片一片的排成梯形要