



岳晓禹 张美玲 主编

烧烤肉制品 加工技术



化学工业出版社

烧烤肉制品

加工技术



www.cip.com.cn

读科技图书 上化工社网

ISBN 978-7-122-16925-9



9 787122 169259 >

销售分类建议：轻工 / 食品

定价：49.80 元

岳晓禹 张美玲 主编

烧烤肉制品 加工技术



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书在简单介绍烧烤肉制品加工原辅料的基础上,着重介绍 260 余例我国各地特色风味烧烤及西式烧烤肉制品的工艺流程、原料配方、操作要点、产品特点等,最后简单介绍了烧烤肉制品的质量管理、加工机械设备、厂房设施与从业人员等内容。

本书适合烧烤肉制品企业生产、研发人员,以及餐饮业相关人员、城乡广大烧烤肉制品制作商户等,对丰富烧烤肉制品种类、改善产品风味具有指导意义。

图书在版编目(CIP)数据

烧烤肉制品加工技术/岳晓禹,张美玲主编. —北京:
化学工业出版社, 2013. 6
ISBN 978-7-122-16925-9

I. ①烧… II. ①岳…②张… III. ①烧烤-食品加工
IV. ①TS251. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 065707 号

责任编辑:温建斌
责任校对:顾淑云

装帧设计:关 飞

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:三河市宇新装订厂
710mm×1000mm 1/16 印张 16½ 字数 321 千字 2013 年 7 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:49.80 元

版权所有 违者必究

前言



烧烤肉制品目前正日益盛行，备受人们的青睐。生产烧烤肉制品的企业主要是分布在各地的中小食品企业和家庭式个体专业户，投资规模小、生产成本低、产品价格低廉是其重要特点，在改善城乡人们生活、丰富人们饮食中扮演着重要角色。但是由于历史以及自身等因素，从业人员的食品安全意识尚需进一步提高，产品种类尚需要进一步丰富。

为了进一步提高此类生产单位的技术水平，保障人民群众的健康，丰富市场品种，我们参阅了国内外众多有关肉制品加工方面的书籍和文献资料，在总结过去成果的基础上，进一步作了完善和补充，增加了更多有关烧烤肉制品的产品品种，期望对中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户扩大产品品种、提高产品质量与安全提供参考。

本书主要介绍烧烤肉制品的加工技术，共分五章。在简单介绍烧烤肉制品加工原辅料的基础上，着重介绍 260 余例我国各地特色风味烧烤及西式烧烤肉制品的工艺流程、原料配方、操作要点、食用方法、产品特点等，还涉及产品的质量管理与安全，有关烧烤肉制品加工的机械设备、厂房设施与从业人员。

本书以实用技术为主，面向中小肉制品生产企业和家庭式个体专业户，可作为肉制品行业及其相关人员的参考书，也可作为研究生、本科生以及科研院所研究人员的参考书。

本书的编写是全体编写人员辛勤劳动的结果，得到了各位编委的积极参与和配合。本书的编写分工为：第一章由岳晓禹、马丽卿、徐军编写，第二章由张美玲、王世山、岳晓禹编写，第三章由张丽香、李自刚、王建玲编写，第四、第五章由邢要文、易卿、王建玲编写。本书由岳晓禹、张美玲担任主编，邢要文、王世山、易卿担任副主编，臧明武担任本书审稿人。在本书的编写过程中，李德顺、李满林对

本书的编写给予了热心的指导，金志雄、付丽、郝修振、刘寿春、王瑞君、钟赛义等对本书的编写提供了大力协助，化学工业出版社对本书的编审、出版发行等做了大量耐心细致的工作，在此，编者表示衷心的感谢！

限于编写人员的水平和经验不足，书中不足、疏漏之处在所难免，敬请读者批评指正。

岳晓禹
2013 年 3 月

目 录



第一章 烧烤肉制品加工的原辅料 / 1

第一节 原料肉	1
一、原料肉的种类	1
二、原料肉的基本要求	2
(一) 原料肉的总体要求	2
(二) 各种原料肉的基本要求	2
三、原料肉的选择	3
第二节 烧烤肉制品加工的辅料	4
一、调味料	5
二、香辛料	10
三、发色剂和着色剂	12
四、嫩化剂和品质改良剂	13
五、增稠剂	15
六、抗氧化剂	16
七、防腐剂	17
八、香精香料	17
第三节 包装材料	18
一、包装材料的性能	18
二、常用的包装材料	20
参考文献	24

第二章 烧烤肉制品配方与加工工艺 / 25

第一节 烧烤肉制品加工的基本原理	25
一、烤制的基本原理	25

二、烤制过程中肉的变化	25
三、烤制的方法	26
(一) 挂炉烧烤法和明炉烧烤法	26
(二) 直火烧烤法和间火烧烤法	26
第二节 中式烧烤肉制品配方与工艺	27
一、猪肉类	27
(一) 北京叉烧肝	27
(二) 广州烧猪肝	28
(三) 叉烧网油金银肝	28
(四) 上海烤猪肝、猪心、猪脾	29
(五) 广州烧猪心	30
(六) 广州烧猪舌	30
(七) 烤猪舌	31
(八) 新乡叉烧猪舌(口条)	31
(九) 广州烧肠头	32
(十) 昆明叉烧肥肠	32
(十一) 兰州烤香肠	33
(十二) 广州烧上叉	33
(十三) 广东叉烧肉	34
(十四) 天津叉烧肉	35
(十五) 哈尔滨叉烧肉	36
(十六) 傣族烤猪肉(一)	36
(十七) 傣族烤猪肉(二)	37
(十八) 冷烤猪肉	37
(十九) 福建串烤五香肉	38
(二十) 生烤乳猪肉	39
(二十一) 武汉叉烧排骨	39
(二十二) 哈尔滨叉烧排骨	40
(二十三) 广东烧排骨	40
(二十四) 天津烤小排	41
(二十五) 上海辣肉	41
(二十六) 烤猪肉串	42
(二十七) 福建沙茶烤肉串	42
(二十八) 无硝盐广式精肉条	43
(二十九) 北京叉烧肉	44
(三十) 天津天盛号烤肉	45
(三十一) 烤五花肉	45

(三十二) 南京叉烤酥方	46
(三十三) 广东腊花肉	47
(三十四) 烧烤无骨肉脯	47
(三十五) 广东蜜汁叉烧	48
(三十六) 上海烧肉	49
(三十七) 天津炉肉	49
(三十八) 上海挂炉烤肉	50
(三十九) 上海广式烤肉	50
(四十) 天津烤肉	51
(四十一) 武汉烤肉	52
(四十二) 博山烤肉	53
(四十三) 章丘烤肉	54
(四十四) 湖南花肉	54
(四十五) 浙江黄岩高粱肉	55
(四十六) 烤蜜汁猪肉脯	56
(四十七) 烧金钱“鸡”	56
(四十八) 香烤火腿卷	57
(四十九) 济南双烤肉	57
(五十) 烤肋条肉	58
(五十一) 山东烤牌子	59
(五十二) 烤猪头肉	59
(五十三) 烤金钱肉	60
(五十四) 广西烤香猪	61
(五十五) 南宁烧猪	61
(五十六) 昆明五香乳猪	62
(五十七) 湖南烤乳猪	63
(五十八) 珍酱脆皮猪	64
(五十九) 上海烧猪	64
(六十) 生皮	65
(六十一) 烤中猪(烤全猪)	65
(六十二) 济南黄家烤肉	66
二、牛肉类	66
(一) 烤鲜辣牛肉片	66
(二) 五香烤卤牛肉	67
(三) 茄汁挂炉牛肉	68
(四) 腰子牛肉	68
(五) 烤牛排	69

(六) 烧牛排	69
(七) 黑椒牛排	70
(八) 烤牛里脊	70
(九) 黑椒牛里脊	71
(十) 朱砂牛里脊	71
(十一) 金钱牛柳	72
(十二) 蜡石烤牛肉	72
(十三) 火鞭牛肉	73
(十四) 烤肉宛烤肉	73
(十五) 火烧牛干巴	74
(十六) 烤牛肉	75
(十七) 杂菜串烧牛仔肉	75
(十八) 烤蚝油牛肉	76
(十九) 自贡火边子牛肉	76
三、羊肉类	77
(一) 烤羊肉 (一)	77
(二) 烤羊肉 (二)	78
(三) 烤羊肉 (三)	78
(四) 烤羊羔 (一)	79
(五) 烤羊羔 (二)	80
(六) 羊肉叉烧	80
(七) 北京烤肉 (一)	81
(八) 北京烤肉 (二)	82
(九) 北京南宛北季烤肉	82
(十) 青海烤羊肉	83
(十一) 威末酒烤羊肉	83
(十二) 鲜辣烤羊肉	84
(十三) 亮良烤羊肩肉	85
(十四) 蒙古柴烤羊肉片	86
(十五) 浙江仙居羊肉干片	86
(十六) 新疆烤羊肉串	87
(十七) 串烧香味羊肉	88
(十八) 烤羊肉青椒串	88
(十九) 炭烤酸奶羊肉蔬菜串	89
(二十) 新疆串烤肉	89
(二十一) 烤香辣羊肉块	90
(二十二) 铁板烤肉	90

(二十三) 焗羊肉	91
(二十四) 石烹羊肉	91
(二十五) 烤小羊脊	92
(二十六) 烤填馅羊胸排	93
(二十七) 烤羊“马鞍”	93
(二十八) 新疆烤羊肉丸	94
(二十九) 云南烤羊肚	94
(三十) 北京烤羊腿	95
(三十一) 北京甜酱烤羊腿	96
(三十二) 烤羊腿(一)	96
(三十三) 烤羊腿(二)	97
(三十四) 北京烤羊排	97
(三十五) 新疆烤全羊	98
(三十六) 烤酿馅整羊	99
四、鸡肉类	100
(一) 北京叉烧鸡	100
(二) 北京烤鸡	100
(三) 长沙油淋鸡	101
(四) 香茅草烧鸡	102
(五) 杭州煨鸡	102
(六) 常熟叫花鸡	104
(七) 浙江叫花童鸡	105
(八) 烤鸡	105
(九) 汉堡烤鸡块	107
(十) 纸包鸡(一)	107
(十一) 纸包鸡(二)	108
(十二) 烤鸡翅	108
(十三) 烤小鸡	110
(十四) 广东东江盐焗鸡	111
(十五) 家制盐焗鸡	112
(十六) 广州盐焗鸡	112
(十七) 荷叶焗鸡	113
(十八) 缸炉烧鸡	113
(十九) 烤脱骨鸡	114
(二十) 烤虾仁鸡串	115
(二十一) 烤笋鸡	115
五、鸭肉类	116

(一) 北京烤鸭	116
(二) 北京松仁烤鸭	118
(三) 汴京烤鸭	119
(四) 金陵烤鸭	120
(五) 金陵片皮鸭	121
(六) 成都王胖鸭	122
(七) 成都烤鸭	123
(八) 长沙烤鸭	124
(九) 安庆烤鸭	125
(十) 济南烤鸭	126
(十一) 广东烤鸭	127
(十二) 压力锅制烤鸭	128
(十三) 家常烤鸭	129
(十四) 烤填鸭	129
(十五) 叉烤鸭	130
(十六) 烧烤五香鸭	131
(十七) 橘衣烤鸭	131
(十八) 烤香橙鸭	132
(十九) 灌汁烧鸭	132
(二十) 叉烧鸭 (一)	133
(二十一) 叉烧鸭 (二)	134
(二十二) 叉烧鸭 (三)	134
(二十三) 挂炉鸭	135
(二十四) 广州挂炉鸭	136
(二十五) 片皮挂炉鸭	136
(二十六) 明炉烤鸭 (一)	137
(二十七) 明炉烤鸭 (二)	137
六、其他类	138
(一) 重庆烤鱼	138
(二) 烤鳊鱼	139
(三) 洛阳烤全兔	140
(四) 烤獭兔	140
(五) 烤兔卷	141
(六) 香烤兔腿	142
(七) 广东烧鸭脚包和烧鹅脚扎	143
(八) 广东烧鹅	143
(九) 新型烤鹅	144

(十) 烧乳鸽	146
(十一) 吉林烤五香驴肉	147
(十二) 哈尔滨烤鹿肉	147
(十三) 红肠	148
(十四) 烤酸菜肉杂拌	151
(十五) 串烧	151
(十六) 烤鸡蛋	154
(十七) 串烤虾仁	154
(十八) 烤生蚝	155

第三节 西式烧烤肉制品配方与工艺

一、牛肉类	155
(一) 西式烤牛肉	155
(二) 色拉米肠	156
(三) 大红肠	157
(四) 波西米亚风味烤香肠	158
(五) 德亚那肉饼	158
(六) 阿根廷烤牛肉	159
(七) 巴西烤肉	160
(八) 奥地利式烤牛肉扒	160
(九) 烤牛肉扒	161
(十) 瑞士牛肉扒	161
(十一) 土耳其烤肉	162
(十二) 澳式烤肉	162
(十三) 日式烧烤	163
(十四) 韩国烤肉	164
(十五) 韩式烤牛肉	164
(十六) 俄罗斯烤牛肉	165
(十七) 印度烤牛肉	166
(十八) 法国烤牛肉	167
(十九) 波利尼亚烤牛肉	167
(二十) 烤小牛肉和猪肉	168
(二十一) 冷烤牛肉	168
(二十二) 奥地利焗酸牛肉	169
(二十三) 焗咖喱牛肉	169
(二十四) 法国奶酪小牛肉	170
(二十五) 沙嗲牛肉	170
(二十六) 法式烤里脊	171

(二十七) 法式烤牛外脊	171
(二十八) 冷烤牛外脊	172
(二十九) 椰奶五香牛肉	172
(三十) 烤牛仔肉片	173
(三十一) 奶汁烤里脊片	173
(三十二) 烤牛肉串 (一)	174
(三十三) 烤牛肉串 (二)	174
(三十四) 泰国烤牛肉串	175
(三十五) 沙茶牛肉串	175
(三十六) 炭烤牛里脊串	176
(三十七) 西汁牛柳串	176
(三十八) 姜烤牛排	177
二、羊肉类	177
(一) 俄式烤羊肉串	177
(二) 亚美尼亚烤羊肉串	178
(三) 叙利亚式烤羊肉串	178
(四) 白酸烤羊肉串	179
(五) 埃及式羊肉串	179
(六) 印式串烧羊腿肉	180
(七) 法式烤羊腿 (一)	180
(八) 法式烤羊腿 (二)	181
(九) 法式烤羊腿 (三)	181
(十) 法式烤羊腿白豆	182
(十一) 英式烤羊腿 (一)	182
(十二) 英式烤羊腿 (二)	183
(十三) 英式烤羊腿配土豆饼	183
(十四) 英法式烤羊腿	184
(十五) 叙利亚烤羊腿	184
(十六) 烤羔羊后腿	185
(十七) 烤菠萝酿羊腿	185
(十八) 烤黄羊腿	186
三、猪肉类	186
(一) 南斯拉夫串烤猪肉串	186
(二) 越南炭烤猪肉	187
(三) 黑椒烤猪肉	187
(四) 秘鲁土豆烤猪肉	188
(五) 黑森林烤肉	188

(六) 烤蜜汁火腿	189
四、鸡鸭鱼肉类	190
(一) 烤咖喱酿馅笋鸡	190
(二) 墨西哥烤鸡	191
(三) 俄罗斯炭烤笋鸡	191
(四) 西式黄油烤鸡	192
(五) 秘鲁辣味烤鸡	192
(六) 韩国烤鸡肉	192
(七) 奥尔良烤鸡翅	193
(八) 沙茶酱烤鸭	193
(九) 印度烤鸭	194
(十) 意大利烤鸭	195
(十一) 苏门答腊烤鸭	195
(十二) 里昂烤鸭	196
(十三) 德式烤鸭	197
(十四) 柑橘鸭	197
(十五) 樱桃烤鸭	198
(十六) 烤香橙鸭	198
(十七) 葡萄皮烤鸭	199
(十八) 米兰烤鱼	200
参考文献	200

第三章 烧烤肉制品质量管理 / 201

第一节 烧烤肉制品的质量管理	201
一、质量管理的意义、范围	201
二、质量管理的要点	201
三、原料肉和各道工序的温度管理	202
四、GMP 体系和 HACCP 体系在生产中的应用	202
第二节 烧烤肉制品的卫生管理	205
一、卫生管理的定义	205
二、食物中毒的概念和分类	205
三、预防细菌性食物中毒三大措施	206
四、加工过程中的微生物管理	206
五、导致食物中毒的因素	207
第三节 烧烤肉制品的质量检验	207
一、细菌总数、大肠菌群、沙门菌属的检测	207

二、水分、蛋白质、脂肪含量的测定	209
三、亚硝酸盐的测定（盐酸萘乙二胺法）	211
四、色、香、味等感官特性测定	212
五、山梨酸含量的测定	212
六、制造过程中快速检测成分	213
参考文献	214

第四章 烧烤肉制品加工机械设备 / 215

第一节 烧烤设备	215
一、蒸汽式烘烤炉	215
二、明火道式烘烤炉	217
三、烤、蒸、熏联合式烘烤炉	217
四、全自动烘烤房	220
五、土烘房	220
六、烧烤炉	221
第二节 盐水注射设备	222
一、盐水注射机的结构及工作原理	223
二、注射针	223
三、简易盐水注射器	224
第三节 搅拌与滚揉腌制机械	224
一、搅拌机	224
二、滚揉机	226
第四节 西式肉饼（块、串）加工处理设备	228
一、成形机	228
二、涂粉机	228
三、烘烤机	229
第五节 包装机械	230
一、台式真空包装机	230
二、传送带式真空包装机	231
三、拉伸膜包装机	232
第六节 其他辅助设备	233
参考文献	234

第五章 肉制品企业的厂房设施与从业人员 / 237

第一节 肉制品企业厂房与设施	237
一、选址	237

二、布局	237
三、设施	238
(一) 建筑工程	238
(二) 设备、容器、工具、管道	240
(三) 卫生设施	240
第二节 肉制品企业的人员卫生要求与消毒制度	241
一、个人卫生与健康的要求	241
二、卫生消毒制度	242
参考文献	244

附录 熟肉制品卫生标准 (GB 2726—2005) / 245