

第一章 肉类制品的加工

第一节 肉类制品加工的基础知识

肉类在食品加工中占有重要的地位，因为它含有足够的动物性蛋白，对人体生长发育、增强体质等具有重要的生理意义。我国饲养畜禽的历史悠久，有些种类的数量也居世界前列。长期以来，人们素有爱吃肉类的习惯。猪肉具有味道鲜美、营养丰富、含热量高的特点。猪肉含的脂肪比牛肉多，但蛋白质比牛肉少。鸡、鸭、鹅肉的营养成分与瘦猪肉基本相似。随着畜牧业的发展，人民生活水平不断地提高，因此人们对瘦肉型猪肉、牛羊肉、兔肉和鸡肉的需求在日益增长。

肉中虽含有丰富的营养物质，但不易久存，在常温下放置，容易腐败。除去一部分新鲜食用外，其余大部分必须进行冷藏和加工成各种食品贮存起来，以便调济供应。为了满足人们对各种风味食品的需要，肉类制品的加工目前已经不是单一耐久贮存，而是将新鲜肉加工成各种风味食品。我国劳动人民有着熟练而精湛的加工技术和丰富经验。鲜肉经腌、熏、腊、烤制成风味各异的肉制品，如火腿、香肠等，都具有独特的风味，既适于贮藏，又对旅游、野外作业和家庭食用提供了方便，深受广大消费者的欢迎。

猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等是肉类制品加工的主要原料。经屠宰加工处理后，对胴体进行检验，使其符合卫生要求及达到食用标准等，才能进行加工。肉用禽畜，在提高产肉性能的同时，还必须重视肉、脂的质量。新鲜肉的表面有稍微干燥的外膜，肉色呈红色或

淡红色(注意各种禽畜肉特有的颜色)脂肪洁白(牛脂肪为淡黄色)。鲜肉切口略带潮湿而无粘性,并具有各种肉类的特有的光泽。肌肉组织紧密、坚实,富有弹性,指压不留指印。鲜肉无氨味及硫化氢气味,带有各种鲜肉的天然香味。煮后肉汤透明,汤面有较多的油滴。

一、肉类制品加工的辅料

(一) 香辛料

主要利用天然植物的种子、皮、根和花蕾等经干燥或粉碎后制成,也可从天然香辛料中提取其有效成分制成人工香辛料。它们都具有矫正肉的固有腥味、芳香健胃等作用。

胡椒有黑胡椒和浸泡去皮后晒干的白胡椒,都具有特殊的辛辣味和香气,一般在肉制品中的用量为0.2%~0.3%。

肉豆蔻具有甜的刺激性芳香和辛味,油性大,气味芳香,性温,具有健胃、促进消化、化湿止呕等功效,矫正异味效果较强,在肉制品中使用很普遍。

芫荽具有甘甜的芳香和刺激性味道。

芥子 是芥菜成熟的种子,分黑芥子和白芥子两种,具有强烈的刺激性气味和辛灼味。

大茴香 因果实有八角故又称八角,俗称大料。其味微甜而稍带辣味,属味辛平的中药,具有促进消化、暖胃、止痛等功效。因其芳香浓烈,是食品加工及熟食烹调中常用的香辛料。

砂仁 气味芳香浓烈,性温,具有健胃、化湿、止呕等功效,是一种重要的调味香料。含有砂仁的制品,食之清香爽口,风味别致并有清凉感。

草果 能暖胃健脾、消食化积,作为烹饪香料,主要用于酱卤制品,在烧炖牛肉时放入少许,可去膻味。

辣椒：具有一定的香味和强烈的辛辣味，除作调味品外，还具有抗氧化和着色作用。

小茴香 又称茴香、席茴 性味辛温 有开胃、理气之功效 具有防腐、除膻味的作用。

花椒：又名秦椒、川椒，其味辛辣而持久，具有特殊的强烈香气，是很好的香麻味调料。

月桂叶：月桂树叶作香料，常用于西式制品或在罐头加工中作矫味剂。此外，也常使用于汤、鱼等菜肴中。

鼠尾草 制作西式火腿、香肠时 常用其干燥的叶子或粉末 特别是在制作猪肉制品时它是不可缺少的。它和月桂叶一起使用可除去羊肉的膻味。此外对矫正肉的腥味有良好效果。

麝香草：与鼠尾草有类似作用，烧炖肉时放入少许可除去生肉腥臭，并有提高制品保存时间的作用。

丁香：具有浓烈的香气，是肉制品常用香料。其性味辛温，具有镇痛驱风、温胃降逆等作用。

辛夷 有香气 味辛辣 具有祛风发散等功效。

姜：具有独特的辛辣气味和爽快风味，易长期保存，有调味去腥作用。在肉制品加工中常用于红烧、酱制工艺，也可制成姜汁、姜粉加入香肠、香肚中 以增加制品风味。

洋葱：其辣味较浓，与肉一起煮能去除生肉的腥膻味，故在肉制品加工中常用。

大蒜：辛辣味强烈，尤其是蒜头，其蒜辣味可去肉腥和增加蒜香味，并有帮助消化、增进食欲、消毒杀菌的功效。在肉制品加工中，常将大蒜捣成蒜泥后加入，以提高肉制品风味。

葱 具有强烈的葱辣味 可压腥、提味 并有促进食欲和杀菌发汗的功能。

白芷 具有去腥、祛风、止痛及解毒的功效 并有抑制病菌生长的作用，是肉制品加工中常用的香料之一。

山柰 具有较醇浓的芳香气味 在炖、卤肉制品时加入 别有风味。

香芹菜：分为根用、叶用两种，具有特殊的香气。

陈皮 是橘子或橙子的干燥果皮，气味芳香，有行气、健胃、化痰等功效，常用于酱卤制品，可增加制品的复合香味。

桂皮：是桂树的干燥树皮，具有浓厚香气，味微辛而甘，在烧烤、酱卤制品中加入，能增加肉制品的复合香味。

（二）调味料

砂糖 肉制品加工中的一种重要的调味料 适量添加 可增加制品甜度 改善风味 还能减轻因食盐的收敛作用使肉质变软和缓冲咸味。特别是在香肠、肉松、酱汁肉中 砂糖更是必不可少的调料。

葡萄糖：对肉具有发色作用，能使肉色变红，一般用量为 0.3%~0.5%。

味精：肉制品中添加少量可提高肉制品的鲜味和香味。一般用量为 0.25%~0.5%。若长时间加热或高温加热，则会影响鲜味。

酱油 其主要作用是增鲜增色、改良风味 促使制品成熟发酵。有无色酱油和有色酱油之分 不同品牌的酱油 其色泽、鲜度、咸度均有区别。

醋 属传统调味料。优质醋不仅具有柔和的酸味 而且有一定程度的香甜味和鲜味 能促进食欲 帮助消化 还有一定的防腐和去腥除膻作用。它能帮助纤维素及钙、磷被人体消化吸收 其使用量不受限制 但以风味需要为度 常与砂糖、酒混用 以增加酸甜风味。

料酒：具有除去腥膻味和异味的作用，并有一定的杀菌作用，能给肉制品以特有的醇香气味，使制品回味无穷，增加风味特色。

在加工香肠、酱卤制品时，都用其作调味料。

（三）腌制料

食盐：是肉制品加工中的主要添加料，也是腌腊制品中不可缺少的原料。它对肉制品具有调味、防腐、保鲜、提高保水性和粘着性的作用，但用量较多时，不单会使制品变硬褪色，还会导致高血压等病症，一般使用量为 2%~2.5%。

硝盐：主要作用是使肉制品呈现鲜红色，还具有防腐保鲜作用，并能产生特有风味，是肉制品中重要的添加剂。但由于其本身有毒性，并且会产生致癌物质，故必须严格控制用量。成品中的残留量以亚硝酸根计不得超过 0.07 克/千克 硝盐用量低于 0.5 克/千克 亚硝酸盐用量低于 0.15 克/千克。

（四）保水剂

肉制品加工中，肉的保水性十分重要，由于原料肉在运输和冻结时肉的保水性能下降 为了使制品有较好的风味、口感和较高的出品率 常使用磷酸盐作保水剂 通常以焦磷酸盐、三聚磷酸盐和六偏磷酸盐为主。磷酸盐还可防止肉制品的变质和变色，有利于调味料和香辛料的浸入，使制品外观和光泽变好，所以被广泛使用，一般用量为 0.2%~0.3%。

（五）助发色剂

肉制品呈现美丽的粉红色为最好，但由于原料肉的质量等因素，单纯使用亚硝酸盐要达到理想的发色程度有困难时，可用维生素 C 来辅助发色。

使用维生素 C 可使肉色鲜艳、均匀并保持较长的时间，还能降低亚硝酸盐的用量。同时维生素 C 也是天然的抗氧化剂，可防止肉制品酸败。异抗坏血酸、尼克酰胺等也是良好的助发色剂。

（六）防腐剂

为了抑制微生物的发育，在肉制品中可使用山梨酸及其钾盐作防腐剂。前者抗菌力不太强，但对霉菌、酵母菌和好气性菌有较强的抑制能力，在肉制品中其用量为 0.2~1.0 克/千克。后者杀菌力强，使用方便，其用量为 0.67~2.68 克/千克。

（七）增稠剂

在肉制品中使用的增稠剂种类较多，其目的主要是防止肉汁流出，减少营养和风味的损失，改进制品的组织状态和增强乳化功能。常用的增稠剂有果胶、琼脂、海藻酸钠、大豆蛋白和淀粉类等。

二、分类

（一）按加工方法不同分类

1. 腌腊制品：以盐腌为主，腌后经烟熏烘烤者则为腊肉制品。腌腊制品在食用前均应经过蒸煮方能食用，如火腿、腌肉等。

2. 烧制品：将鲜肉和各种配料一同放到锅里煮而制成的肉制品。它包括白烧、酱制、卤制、熏制、糟制和过油等，如酱牛肉、熏猪头肉等。

3. 烤制品：烤肉制品在肉制品中比重很小，但风味独特，外焦里嫩，别具一格，如烤乳猪。

4. 炸制品：鲜肉加入配料经炸制而成。常见的品种有炸丸子、炸猪排等。

5. 灌肠制品：将选好的鲜肉加配料混匀后装入肠衣或小肚中制成。其品种主要分为风干肠、肉肠、灌肠或香肚。

6. 脱水肉制品：主要是脱去肉中过多的水分，如肉松、牛肉干、兔肉干、猪肉干。

7. 罐制品：原料肉经过初步加工、烹调或不经烹调直接装罐而成。

（二 按地方特色分类

1. 京式肉制品：又称北味或北式肉制品，如烧牛、羊肉、酱牛、猪肉等。其特点是口重，因所用佐料品种和数量较多造成的。

2. 苏式肉制品：又称南味或南式肉制品。一般指苏州、无锡和上海等地产品。其主要特点是味浓醇而带甜，如无锡酱排。

3. 广式肉制品：广东、广西等地所产的肉制品总称为广式。广式肉制品多直接用火加工，产品色泽好，味道鲜美，其中以烤乳猪和广东香肠最有名，是广东的传统特产。

4. 蜀湘式肉制品：主要产地在四川和湖南省。肉色鲜明，味甜中有辣，其中湖南腊肉驰名中外。

5. 西式肉制品：是仿制国外的一些肉制品，其中主要是灌肠。其特点是鲜嫩、味淡，香料特殊。

第二节 加工实例

火腿

（一）概述

火腿是采用新鲜猪后腿，用盐及各种佐料经过腌制而成的肉制品。火腿根据产品和加工工艺的不同，我国可分为三种类型，即南腿，以浙江的金华火腿为代表；北腿，如皋火腿，因产于江苏及其以北地区，故称北腿；云腿，以宣威火腿为代表，产于我国云南地区，故称“云腿”。云腿切成块状，装罐即为火腿罐头。火腿加工比较复杂，不仅选料严格，同时对季节、加工工艺都有一定要求。

（二）工艺流程

选料 修腿 腌制 翻腿 洗腿 晒腿 发酵 整形 落架
堆叠 成品

（三）操作要点

选料 猪腿要新鲜 经 12 小时冷却后 在 24 小时以前腌制最好。时间过久，肉质容易变坏。重量以 5~7.5 千克为宜 鲜腿过大 肥肉过多 盐分不易渗透 影响火腿质量 如过小 含水多 肉太嫩，容易过咸，造成肉质干燥，外型不好。要挑选皮薄、瘦肉多、肉嫩、爪细的后腿。

修腿 用刮毛刀刮去腿面上的残毛、污血 使皮面光滑清洁。削平耻骨 去掉脊骨、尾椎 将皮面划成半月形 再把过多的脂肪和附在肌肉上剩余的油膜除去，揪去血管中的污血，使腿面平整，修成橄榄形。

腌制：5 千克鲜腿 用盐 400~500 克 硝石 10~15 克 砂糖 15~25 克 进行混均 分 6~7 次加入。第一次上盐，俗称上小盐，目的是排出肉中的水分和淤血。腌制的第一天上盐 75 克 在肉面上撒上一层薄盐后，将腿整齐堆叠于腿床上，一般情况下堆叠 12~14 层，如天气冷可多堆几层。

第二次上盐，又称上大盐。在腌腿第二天翻腿上盐。用盐 200 克左右，在肌肉最厚的三个部位称三签头，在腌腿过程中，必须注意加重敷盐量。另外，在鉴定火腿时，用三根竹签分别插入这三个部位，拔出闻味来评定品质。

第三次上盐，腌制第七天加盐 75~100 克 按照腿的大小 观察三签头上的盐多少及肉质软硬程度，决定上盐的数量。

第四次上盐 腌制的第十三天 用盐 75 克左右。通过上下翻堆调节腿温，并检查三签头上盐溶化程度。

第五次、第六次上盐 时间均相隔 7 天 上盐各 25 克 着重对火腿上下翻堆，还要观察火腿上盐溶解程度；大型腿无盐时，如三签头盐少，可适当补加。

鲜腿腌制过程中 大、中、小型应分别堆放 第一层皮面向下，肉面向上，平放。如果数量多时，堆叠可两行互相倒插，每一层上下之间，一定要垫用 2~8 根竹条，切忌腿与腿直接堆叠。堆叠要整齐，撒盐要均匀。每次加盐时，应抹动陈盐，随时都要注意室温的变化。天气太冷 可适当加温 气温高 可把腿摊开 并将腿上陈盐刷去 重新上盐 腌制 27~30 天即可。

翻腿 每隔 5 天进行一次 如遇气候特殊变化 要随时翻堆。如数量多时翻腿，将上层火腿放到下层，下层的翻到上层。

洗腿、晒腿 腌后 27~30 天 即可洗腿 将腌制过的火腿 放入清水中 腿肉面向下 腿皮不露水面，一般需浸 2 小时左右 可使火腿表面过多盐分退掉一部分，使咸味均匀。然后用刷子刷洗油腻 刮清残余的毛 洗腿时按脚爪、爪缝、爪底、皮面、肉面等顺肉纹依次洗刷至腿身完全清洁为止。洗腿之后对洗净的腿进行整形。若腿的外部略有干缩现象，整形时首先在大腿的两侧向腿心挤压，使腿心饱满 脚爪做弯 使外形美观 然后用竹竿木架将腿挂起 放在太阳下暴晒 冬天 5~6 天 春天 4~5 天。要求皮紧、红亮出油。

⑥发酵：把经过阳光晒过的火腿上架发酵，高度要求离地 2 米 随时都要注意天气变化 如气候潮湿 要挂在通风处 天气干燥 则挂在阴凉处 肉表面渐渐出现绿、白、黑、黄色霉菌 这是干燥和咸淡适中的标志。霉菌所分泌的酶，使腿蛋白质分解，从而火腿产生香味和鲜味。如果腿面发生黄霉时，是晒腿不足，腿肉湿润的表现，这种腿容易生蛆甚至腐烂。火腿发酵的时间为 2~8 个月。

⑦整形：火腿发酵后，水分逐渐蒸发，腿身逐渐干燥，肌肉收缩 有骨头外露 必须削平 整形前先去掉绿色霉菌 再进行修整，使得火腿平整，均匀，使腿身成为橄榄形。经过修整后的火腿，轻

撒白色砗糠灰，继续上挂发酵一段时间。

⑧落架、堆叠 对于修整发酵后的火腿 依干燥程度落架 刷去糠灰 按大小分批堆叠在腿床上 堆放时腿肉面向上 每堆高度不超过 15 只 相隔一周 上下调换一次 即为火腿成品。

鸡皮肉糜火腿

（一）概述

鸡皮肉糜火腿是充分利用加工分割鸡所剩余副产品——鸡皮替代肥肉，经脱脂处理，制成鸡皮肉糜火腿。鸡皮富含胶原蛋白，成本低廉 经脱脂处理 脂肪含量降低、乳化率提高 制作的肉糜火腿组织结构致密、无脂肪析出、蛋白质含量高。

（二）原辅料

瘦肉、鸡皮、淀粉、蔗糖、混合腌制剂、猪肉香精、大豆蛋白、味精。

（三）主要设备

斩拌机、搅拌机、灌肠机、不锈钢模具、蒸煮锅、打卡机、圆丝封口机、蒸煮锅、真空包装机。

（四）工艺流程

鸡皮 脱脂、
瘦肉 腌制 → 斩拌 搅拌 充填 煮制 冷却 真空包装
成品

（五）操作要点

选料 将肉去淤血、筋膜、淋巴结等。鸡皮经过皂化使油脂

发生乳化，从而减少成品油脂析出，提高肉糜火腿的质量。

②腌制 腌制时把瘦肉切成小块为坯料加 2.5% 混合盐（主要由食盐、亚硝酸钠、异维生素钠、磷酸盐等组成）在 0~4℃ 下腌制 24 小时，腌制后肉块鲜红、气味正常、肉质坚实且有柔滑的感觉。

斩拌：将脱脂后的鸡皮先在斩拌机中斩拌 2~3 分钟 再加入腌制后的瘦肉、冰屑 再继续斩拌 1 分钟。

搅拌：将斩拌好的肉糜倒入搅拌机，然后再加入预先用水溶解好的淀粉、白糖、味精、大豆蛋白 搅拌均匀。搅拌好的肉馅及各种调料分布均匀，肉的粘度和弹性良好。

充填：搅拌好的肉馅用灌肠机装入蒸煮袋，装入不锈钢模具内 压平压实。

⑥煮制、冷却、真空包装：把装有半成品的不锈钢模具装入蒸煮锅内 常温下沸水煮制 2.5 小时，流水冷却至中心温度 30℃ 再常温冷却 12 小时，即进行真空包装。

（六）质量标准

1 感官指标

色泽 呈粉红色、色泽均匀一致。

组织状态 组织致密、有弹性。

滋味和气味 咸淡适中 香味浓郁 无异臭。

2 理化指标

水分 $\leq 64\%$ 蛋白质 $\geq 10\%$ 脂肪 $\leq 20\%$ 食盐 $\leq 8\%$ 亚硝酸盐（以 NaNO_2 计） ≤ 30 毫克/千克。

3 微生物指标

菌落总数 ≤ 1000 个/克 大肠菌群 ≤ 30 个/100 克。

4. 保质期

20℃ 下可保质 30 天。

咸 肉

（一）概述

咸肉是以盐腌为主加工制成的。又称家乡肉或腌肉。咸肉在我国城市和乡村 特别是南方 广泛采用猪肉加工制作。

（二）工艺流程

选料 腌制 成品

（三）操作要点

选料 咸肉的主要原料为鲜肉、食盐、砂糖等。一般多用猪肉 取其前肩以后 大腿以前的肋条、五花、腰部和下腹部 剔出肋骨 分割成 2~2.5 千克大小的长方形的五花肉块。

腌制 一般采用干腌、湿腌和混合腌法。干腌是将切好的肉块用盐抹擦，1 千克肉用盐 100 克或略多一点，肌肉厚的部分可多加一点盐 擦好以后 分层放入缸内或池中 每层肉面再撒些盐 如腌肉较多 肉与肉之间放 2~3 根竹条垫起来，上面用石头或木板压实 腌 5~7 天上下翻动一次，盐溶化了的部分和肌肉厚的地方再撒一些盐 经过 20 天即可。湿腌法是将肉块放入盐液中浸腌，盐液的浓度为 20%~25% 硝石为 0.2%~0.3% 将切好的新鲜肉块 分层放入缸里 然后将配好的盐液倒入缸中 以淹没肉块为宜 20 天左右即可。混合腌法是将肉先进行擦盐干腌，放入缸中堆叠三天 再加入盐水浸腌 经过半个月左右即可。

贮藏：腌制好的肉放入清洁的木桶或缸内，室内通风良好，温度在 1~5℃ 可以保存 8 个月左右 贮藏期间应经常检查 以防发生腐败。

腊 肉

腊制方法颇多 各有其特点 广式腊肉色泽鲜美 刀口整齐 滋味甘香 四川腊肉色、味兼优外 食用时不感到有烟熏、哈喇味 湖南腊肉，是湖南特产之一，湖南腊肉皮色金黄，脂肪似蜡，肌肉橙红，又具有特殊的烟熏香味，口味适中。湖南腊肉分为有骨和无骨两种。有骨腊肉是湖南民间传统的腊味制品，无骨腊肉是当地吸收了广式腊肉和四川腊肉的优点制成的腊肉。

制法一（广式腊肉）

（一）原料与配方

肋条肉 :100 千克；
白砂糖 3.8 千克；
大曲酒 :1.5 千克；
上等酱油 6.2 千克；
精盐 :2 千克；
土硝 :1.5 克。

（二）工艺流程

选料 修整 腌制 烘制 成品

（三）操作要点

选料、修整 选择猪肋条肉 去骨后 切除奶脯 修整为条状。每条重 200 克，长 40 厘米左右，末端不窄于 3 厘米。上部刺一个小洞 穿上麻绳 便于悬挂。修理后 用温水洗去表面的浮油 而后沥干水分。

腌制：将配料混合涂擦肉条表面，堆积容器内。 8 小时以

后，配料都浸入肉条内，这时将腌肉分别挂在竹竿上，再移入烘房内烘制。

烘制：烘房内放置炭火盆，用灰将明火压住，温度控制在50左右，然后将腌肉连同竹竿挂在烘房木架上进行烘制。烘房内木架分上、中、下三层，下面一层最好挂当天腌制的肉条，中间挂前一天的肉条，最上面挂前两天的肉条。为了使肉条受火力均匀，随时注意烘房的温度，火力过大过小都影响腊肉的质量。肉条经过三天烘制即成腊肉成品。在天气晴朗时，可放在日光下暴晒，晚上移到室内，每天继续暴晒，直至表面出油为止。如暴晒中间遇到天阴下雨，应及时送入烘房用炭火烘烤。

贮存、保管：腊肉不宜成堆存放，只能悬挂在梁上。存放地点必须有门窗，以便空气流通，使腊肉不变质。如遇雨天，为了防止腊肉回潮，应门窗关闭，天气晴，把门窗打开，使空气流通。

制法二（四川腊肉）

（一）原料与配方

鲜猪肉 100 千克；
盐 7~7.5 千克；
土硝 1.5 克；
五香粉、糖、酒等配料 适量。

（二）工艺流程

整修 腌制 翻缸 清洗 沥干 烘烤 成品

（三）操作要点

整修 将鲜猪肉拔净猪毛，割去头尾和猪脚，剔去骨头，按规格切成长方形块。

腌制：先将盐用火炒热，冷凉后加入土硝、香料调拌均匀。将配料一次擦于肉及肉皮上，再将肉块放入缸内或池里，放时皮面向下 肉面向上 最后一层皮面向上 肉面向下整齐平放 以装满为止。并将余盐和硝、香料洒在缸或池的上层。

翻缸、清洗 腌制 2~3 天后进行翻缸 翻缸后再腌 2~3 天，即可出缸，用清水洗净皮肉上的白沫，在肉的上端穿洞，用麻绳结套拴扣 悬挂在竹竿上 沥去水分 然后放进烘房进行烘烤。

烘烤：将晾干水分的肉，连竹竿携入烘房，肉与肉之间保持一定的距离，以互相不挤压为宜。木炭装入瓦盆点燃，然后放在烘房四角及中间共五处 烘烤 32 小时，烘房内的温度保持在 42 左右。表皮已干硬，瘦肉内部呈酱红色，将烤好的腊肉从烘房中取出 悬挂在空气流通处 吹凉后 即为成品。

香 肠

（一）概述

香肠是采用猪的小肠加工成肠衣，然后灌以肉料和调料晒干制成的。香肠是我国传统的肠制品，历史悠久。香肠的原料肉基本上是猪肉。香肠在加工过程中，利用肉中的蛋白质因受酶的作用，而分解出较多的氨基酸，因此香肠具有独特的鲜美风味，香甜可口 红白分明。

（二）原料与配方

配方一（广东香肠）

瘦肉：70 千克；
肥肉：30 千克；
砂糖 7.6 千克；
硝石：50 克；

精盐 :2.2 千克 ;
白酒 :2.5 千克 ;
白酱油 (不加色素的酱油):5 千克。

配方二 (北京香肠)

瘦肉 :85 千克 ;
肥肉 :15 千克 ;
火硝 :100 克 ;
精盐 :3 千克 ;
白蔻 :2.5 千克 ;
沙仁 :120 克 ;
花椒面 :120 克 ;
酱油 :3 千克 ;
白糖 :2.5 千克 ;
鲜姜 :0.7 千克。

(三) 工艺流程

· 原料的选择 切肉 腌制 灌制 漂洗 日晒、火烘 成品

(四) 操作要点

原料的选择 原料肉以新鲜猪肉为主 , 一般选用瘦肉多 结实 结缔组织少 颜色较好的大腿肉、肋肉和臀部肉。肥肉要采用硬度强的膘肉 膘越厚越好。

切肉 先将皮、骨骼、腱、浮油、伤斑、淤血块全部剔去 然后把瘦肉和肥肉均切成大小为 1 立方厘米的肉丁。

腌制 将切好的肉丁配上调料 拌和均匀 经 2~4 小时 即可腌透。

肠衣 肠衣用猪或羊的小肠均可 将肠衣的一头打成“8”字结。这种结越拉越紧 不会松散。干肠衣先用温水浸泡 回软后沥

干水分备用。

灌制：将配料与肉充分混合后，用漏斗或灌肠机将肉灌入肠内。每灌 12~15 厘米时，用麻绳结扎。边灌边扎，直至灌满全肠，然后用细针在每节上刺若干小孔，烘肠时便于空气和水分排出。

⑥漂洗：灌完结扎后的香肠，放到温水中漂洗一次，除去附着的杂物，然后分别挂在竹竿上，以便暴晒和火烘。

⑦日晒、火烘 灌好的香肠 放在日光下暴晒 或放到烘干室 2~3 天，然后送到通风良好的场所挂晾风干，在日晒过程中，有膨胀出现，用针刺破将气排出。也可采用木炭火、煤气火焙烘，室温保持 40~50 左右。温度过低过高都不好，影响香肠的品质。烘烤时间一般为 1~2 天 香肠身骨硬朗 肠皱皮有光泽即可。

⑧保藏：一般悬挂在通风干燥的地方，香肠在 10 以下的温度 可以保藏 1~3 个月。

火鸡香肠

（一）概述

火鸡 又名吐绶鸡、七面鸟。火鸡肉营养丰富、味道鲜美 火鸡香肠系用火鸡瘦肉和猪肥膘肉为原料加工而成的，独具风味。

（二）原料与配方

火鸡瘦肉 :8 千克；

猪肥膘肉 2 千克；

精盐 :200 克；

白糖 :500 克；

50° 曲酒 50 克；

酱油 200 克；

葡萄糖 适量。