

沛县鼋汁狗肉的制作

戴书林 (江苏沛县多种经营管理局, 221600)

摘 要 本文介绍了沛县鼋汁狗肉的制作工艺和相关信息
关键词 鼋汁狗肉 制作

祖国医学书载: 狗肉有补中益气、利血脉、厚肠胃、实下焦、暖腰肾之保健功能, 既能抗衰老, 延年益寿, 又能促进青少年生长发育, 提高智力。故民谚云: “狗肉虽非山珍海味, 实乃佳肴补品”。沛县鼋汁狗肉名闻遐迩, 源远流长。樊哙后裔第 77 代孙樊宪涛利用祖传秘方结合现代工艺, 生产出的鼋汁狗肉真空小包装, 味道独特, 曾获“中国特级食品”、“神州美食之花”等殊荣, 出口到香港、台湾及东南亚等十多个国家和地区, 还被列入国家和江苏省“星火计划”项目。经南京农业大学对沛县鼋汁狗肉营养成分测定, 含有蛋白质 25.5%, 氨基酸 17 种, 微量元素硒、锌、镆及维生素 A 等多种抗癌物质。现将其制作技术介绍如下:

1 肉狗的屠宰

一般来说, 一年四季均可以宰狗。但为了利用狗的毛皮, 多在狗绒毛生长良好的冬季, 当地气温在 10℃ 左右时进行宰杀。

1.1 致昏 为了保证宰杀安全, 放血充分, 须在宰杀前将狗致昏。可用木棒或铁锤猛击狗头的后脑和眉间, 使狗脑部受震荡而陷入昏迷状态。也可用电麻的方法致昏。

1.2 放血 将致昏的狗, 一人用手抓住狗的前肢和后肢, 也可用绳子捆起前后肢, 另一人左手按住狗的头部, 右手用一把锋利的尖刀, 从狗的颈部胸骨柄左侧刺入, 直捅到心脏, 放血而死。

1.3 剥皮 一般多采用片状剥皮法。将放血而死的狗放在干净的地面或挂在剥皮架上, 用锋利的剥皮刀从后肢附关节和前肢腕关节处开口, 挑开一环形切线, 沿四肢内侧各挑一条切线, 前肢挑至胸骨, 后肢挑至腹中线。再沿腹中线切开皮肤, 上至咽喉, 下至肛门, 切口整齐不要呈锯齿状。小心将皮用刀剥开, 切勿划破皮肤, 也不要留过多的肉于皮上。腰部、胸部可采用钝性分离。后肢用刀小心分割。剥取头部皮肤时, 要小心地用刀从耳基部将耳分离, 再剥离两眼和唇, 切断鼻与皮肤连接部, 剥至尾根部,

抽出或剥离出尾骨, 保留全尾并把生殖器割去。
1.4 开膛和修理胴体 剥离后应及时开膛。用剥刀从前腿间向下, 划开胸部取出内脏, 用清水反复冲洗狗胴体内外和肝、肺、心。摘除内脏时应特别注意, 防止划破胃肠, 以免污染腹腔。修整胴体时, 应悬挂起来, 割下狗蹄、腺体以及伤斑、残毛、污垢、血肉等, 而后用清水冲洗干净。

2 鼋鱼的加工

选用 2 斤左右的活鼋 (即鳖, 又叫甲鱼) 一个, 断头放血。放入沸水中烫三分钟, 捞出。刮去壳和裙边黑膜, 剔去四爪白衣, 洗净, 去脚爪和尾, 从腹骨正中对剖, 挖去内脏, 冲洗干净。备用。

3 狗肉的制作

3.1 分割、洗刷 一般先将屠宰好的狗胴体分为四大块, 即头颈、左肩筋、右肩肋和后坐 (臀部和后肢), 然后放入清水池中反复洗刷, 除去狗毛, 洗干净。备用。

3.2 焖炖 煮狗肉多使用甑锅, 一般要煮 8 个小时左右。先将原煮狗肉的老汤 (不要变质) 添加清水 (根据狗肉的多少, 估计放入狗肉后水面超过狗肉 2~3 厘米为宜) 盖上锅盖烧沸。然后将分割洗刷好的狗肉和鼋鱼放入锅内, 不加锅盖, 用大火烧沸。这时不断撇去锅内浮沫、浮油、杂质, 同时将用纱布封存好的花椒、小茴香、八角、良姜、丁香、肉桂、山楂、白芷、草果、砂仁、白果、甘草、三奈等 15 种名贵佐料放入锅内。盖锅大火煮 1 小时左右揭盖下硝 (以每公斤生狗肉 30 毫克计算), 进一步排出污物, 并使狗肉颜色好看。同时下盐 (有老汤子加 2%, 开新汤子加 4%)。大火煮 1 个小时后改为小火慢煮, 这时要不断翻动锅内狗肉, 观看狗肉煮熟程度, 生的翻下去, 熟的翻上来, 约 1 个小时, 至七八成熟时熄火, 盖上锅焖炖 4 个小时。上市前 2 小时将狗肉捞出, 晾凉, 上市。

4 包装、杀菌

4.1 拆骨: 将上述焖煮而成的狗肉捞出, 倒在烫洗

干净的铁皮做的案子上,趁热人工拆去狗骨(不要留一点碎骨),同时除去筋腱、嘴唇、口边等次品狗肉。晾凉。

4.2 包装:将拆骨晾凉的狗肉,加250克/100公斤香油和5%的汤汁搅拌均匀,然后定量称重(一般200克),装入特定做的铝箔袋内。

4.3 抽空、封口:将装有狗肉的铝箔袋的敞口端,横放在封口机的压线上,按动电扭,约3分钟抽去袋内空气,同时封口。取出。

4.4 高温杀菌:将封口的铝箔狗肉袋,整齐地放在专用盘中,推入杀菌锅内,关好门阀,开动机器,120℃杀菌2个小时,然后取出,放入冷水中浸泡检查有无破袋。

4.5 保温试验:将杀菌好的铝箔软包装狗肉,放入专门保温室内,37℃下保存七天,取出,除去变质的不合格袋。

4.6 外包装、封口:将保温试验合格的软包装狗肉,放入温水中,洗去袋表面污物,擦干,装入印有商标、品名、场址、商品说明等的专用外包装内,封口,即为铝箔软包装高温杀菌的沛县鼋汁狗肉。

这种包装的狗肉具有保质期长(37℃下保质12个月),携带方便,食用安全、卫生、方便,而且保持原有散包装狗肉色泽红亮、香气浓郁、味道鲜美特点。沛县鼋汁狗肉以凉食为佳,食用时用手撕开里外包装,放入盘中,淋上小磨香油,即可进食。如以生花椒与狗肉同嚼,不但无花椒的麻辣味,

反觉得狗肉更香。

5 相关信息

近日,江苏农民樊宪涛投资180多万元,建起了占地10余亩的狗肉、狗鞭、狗肚、狗蹄等9种狗肉产品加工厂,年加工能力近500吨,2010年将达到1000吨的生产规模,成为全国第一家狗肉系列化食品加工基地,产品已销往俄罗斯、韩国及深圳、大连、南京、浙江的金华等全国10多个大中城市。

樊宪涛为了把祖传名吃——沛县鼋汁狗肉发扬光大,1992年,他建起了樊吟狗肉制品厂。在生产中,他发现沛县鼋汁狗肉虽名闻遐迩,但品种单一、效益不高,限制了狗肉生产的进一步发展壮大。随着人民生活水平的提高,被人们遗忘的狗鞭、狗蹄、狗肚等“狗副产品”,因“狗蹄可以下乳汁,狗肾可以治疝痛、疮疡,狗鞭能治肾虚腰痛、阳痿、早泄、女子带下崩漏”等具有众多药用价值,而日益受到消费者的青睐。且每条狗经分解加工后的效益,比过去纯狗肉加工提高了近百分之三十。为此,樊宪涛利用省“星火计划”项目经费,并自筹60万元,又引进了两条杀菌、自动包装生产线,还建起了50吨的冷库一座。在增加五香、麻辣狗肉等花色品种的同时,对狗头狗脑、狗鞭、狗蹄、狗肚等进行深加工,利用传统配方结合现代工艺生产的真空小包装,在南京食品博览会上受到了食品专家的好评。对农民养殖的肉狗,他常年收购,解除了农民养殖的后顾之忧,也为该县的肉狗生产注入了新的活力。

Technology for Pei Xian Dog Meat in Soft-shelled Turtle Soup

Dai Shulin

ABSTRACT The processing technology and relevant information on the Pei Xian Dog Meat in Soft-shelled Turtle Soup are introduced.

KEY WORD Dog Meat in Soft-shelled Turtle Soup; processing

(上接第27页)将松花香肠肠体表面风干后,贴标入库保存。0~4℃条件可保存60天,125℃条件下可保存30天。

4 产品的前景

松花香肠产品具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇、易被人体消化吸收的特点,加之松花蛋特有的风味,使其具有更广阔的市场前景与市场潜力。同时,作

为一种低热产品,具有肉制品无可比拟的优越性,更适合人们的消费趋势与消费习惯。我们有理由相信它具有更加深远的推广价值。希望通过本文的介绍,为生产销售这一低热产品的同行提供参考。需要特别强调的是,我们要严格强调各个方面的标准,包括原料标准、加工工艺标准和卫生标准,以确保我们的产品质量。

Technology for Preserved-egg Sausage

Wang Junqing

ABSTRACT The processing technology for Preserved-egg Sausage, a sausage produced with preserved eggs and egg white, is detailed in the article.

KEY WORD preserved-egg sausage; processing technology