

# 枫 泾 丁 蹄 的 加 工 工 艺

上海金山食品工业学校 金四云

相传清代咸丰二年(公元1852年),有位姓丁的商人,在枫泾镇上开设了一家以供应熟食为主的“丁义兴”饭店,生意尚可。为了进一步打开局面,扩大营业,店主就用当地的良种肉猪枫泾猪的蹄子作原料,以特有的烹调技艺加工成红焖猪蹄。加上店主别出心裁的广告,“凡吃出一根猪毛,另奉送一只蹄子”,招徕顾客,丁蹄从此出名。

二十世纪初,丁蹄销到上海市区,后来又制成罐头食品远销到南洋、欧美多个国家和地区。至目前为止,已得到过20多个国家和地区的奖状和证书。枫泾丁蹄选料严格,工艺考究,加上考究的配料,经柴火“三文三旺”后,以温火焖煮而成。熟后外形完整,色泽红亮,食之有独特的风味。

## 一、选 料

选用体重60~75公斤之间的枫泾猪。沿小腿处割下前腿,沿膝关节处割下后腿,分别割除腿圈。每只毛胚猪蹄重为一公斤左右。其表皮应无伤斑、红点,后腿的洞处破皮部分应不超过猪蹄总长度的五分之二,否则应剔除。

## 二、修 割

先用刀将梯形状的毛胚修割成近似手掌形状,再根据每只猪蹄的肥瘦程度来修割,对于较肥的猪蹄,其皮下脂肪多修掉一些。最后,把猪蹄上的碎骨、韧带、淤血及表面污物等修去。

修割整理应掌握标准:剖面整齐美观,表皮要比肉稍长一厘米左右。每只猪蹄经修割整理后重量为750克左右。

## 三、预 煮

将修割整理后的猪蹄放入铁锅,加入冷

水,以浸没猪蹄为宜。然后用旺火加热。煮开后把猪蹄捞出,放入竹筐内。

## 四、刮 毛

将预煮的猪蹄冷却十分钟左右,用剃须刀刮毛。刮毛时尽量避免刮破表皮。刮毛毕,用清水冲净。

## 五、煮 制

### 1. 配料

猪蹄	60只(每锅)		
酱油	5公斤	丁香	50克
枫泾黄酒	0.5公斤	桂皮	50克
冰糖	3.5公斤	姜	20克
味精	0.1公斤	葱	20克

### 2. “三文三旺”

(1)将洗净的猪蹄入锅,加水,以浸没为宜。用旺火煮开,撇去浮油。

(2)把香辛料磨碎后放入锅内,用文火烧至汤汁减半时(约2小时),加入酱油、枫泾黄酒,同时将汤汁反复浇淋猪蹄。再用旺火煮开,用文火焖煮。约半小时后,加入冰糖,再用汤汁反复浇淋,然后仍用文火焖煮。

(3)当焖煮至猪蹄成熟时(共约3.5小时),加入味精,同时加一定量的老汤,仍用汤汁反复浇淋猪蹄约3分钟,最后,用旺火稠浓卤汁,文火略烩即可。

上述过程俗称“三文三旺”,以文为主,煮制时间需4小时左右。

## 六、造 形

把煮好的猪蹄捞出,放入搪瓷盆中(其尺寸上下口径各为18厘米、12厘米、高5.5厘米),每盆一只,趁热拆骨。然后把汤汁灌满盆子。把它们存放在空气流通卫

# 南安板鸭的加工技术

江西泰和县卫生防疫站 周佐铮

江西大余县，古称南安，盛产板鸭，故名南安板鸭。

南安板鸭有它特有的风味，具有皮薄肉嫩、香味可口、骨脆可嚼、皮肤洁白之特点，是腊味佳品。在国际市场享有较好声誉。

加工工艺流程为：选鸭育肥——宰杀——脱毛——开膛——腌鸭——洗鸭——定型——烘烤（晒制）——包装。

## 一、选鸭和育肥

南安板鸭的加工以麻鸭为佳。鸭龄为90—120天，多为秋鸭。必须认真选好鸭种，搞好毛鸭的放养，这是基础。鸭种不好，奇大奇小，不利加工。

(1) 放养初期，多投鱼虾类饲料或鱼虾粉等动物饲料，促进鸭群生长发育，缩短饲养期，以使加工出来的板鸭具有南安板鸭的特有风味。

(2) 宰杀前30天必须进行室内喂饲，减少日晒。饲料应优质新鲜，无农药残留，无变质霉烂。以达到育肥长膘，皮肤洁白，毛脚干净、无异味的目的。

(3) 室内育肥期必须注意有无病鸭，对鸭群分群进行一周单放观察，见无异状再  
生，且室温在10℃以下的室内。4~6小时后，汤汁冻结，可以出盆，即成为圆柱形的丁蹄。

## 七、包 装

先用油光纸把丁蹄包住，然后用普通食品包装纸再包一层，放入商标，外包两个半圆形的竹篓，用细绳扎住即可。目前，正在采用真空包装。

圈育。按鸭龄、个体大小分隔，使个体肥壮基本一致，换毛一致，便于同批加工。饲料以谷类为主，定时定餐，切忌断水。育肥30天，当鸭头部羽毛换上新毛即可宰杀。育肥期不足，板鸭质量差。

## 二、宰 杀

宰杀是板鸭加工的关键，技术性高。宰杀前20—24小时停止喂食，但必须保证有足够的清洁饮水，以减少嗦囊及肠道中食物存在，避免操作时肠道断裂和内容物污染鸭体。还可减低血液的粘稠度，使宰杀放血干净，产品皮肤洁白美观。饮水短缺，易使鸭肺摘取不尽。

宰时一人捉鸭倒提，一人持刀。宰杀部位在下颌骨第一颈椎处。切口应小，约为1.2厘米，以减少污染。深度以割断气管食管和颈动脉为度。血要放干净。放血后两小时内应搓盐下缸。

## 三、烫浴脱毛

水温以65—70℃为宜，过热易烫坏皮肤。提鸭在水中来回摆动5—7分钟，以能脱毛不烫损鸭皮为度。先拔羽毛，再拔绒毛和毛足。拔除鸭毛时应注意不弄破鸭皮，不得硬拉、硬拔。禁止在地面操作。

## 四、开 膛

先用刀分别在肘关节和膝关节处切去脚、翅四件。再由嘴向切口处直切，除下颌骨与舌。接着开膛，这关系外形质量，技术性要求高。先将鸭仰放操作台面，切口在靠近龙骨中间部位，刀面与龙骨须有一定的倾斜角度。上切至胸腔、锁骨节，下切至腹腔脏门处，保留脏门完整。整个切面应光滑和保持一定的斜面。使鸭体呈带双轮白边内