

临洺关驴肉香肠的加工工艺

刘美玉^{1,2} 任发政² 李素芬¹ 朱茂云³ 王子文⁴

(1. 河北工程大学食品科学系 河北 邯郸 056006; 2. 中国农业大学食品科学与营养工程学院, 教育部、北京市功能乳品实验室 北京 100083; 3. 河北永年县畜牧水产局 河北 永年 057150; 4. 河北邯郸县农业局 河北 邯郸 056001)

摘要: 本文主要介绍了中国传统肉制品临洺关驴肉香肠的加工过程, 包括选料、配料、制馅、拌馅、灌制、煮制、烟熏到成品等过程。

关键词: 驴肉香肠; 加工工艺; 灌制; 烟熏

Abstract: In this paper, the processing technique of Linmingguandonkeymeatsausage is introduced; it includes selecting material, formula, chopping meat, mixing up ingredient, making sausage, boiling, and smoking sausage, until to finish the product.

Key words: donkey meat sausage; processing technique; canned; sootiness

中国有句俗语“天上龙肉，地上驴肉”。驴肉高蛋白、低脂肪，以其质优味美被尊为上乘佳品，驴肉制品也多种多样。河北省永年县临洺关镇的“驴肉香肠”源于清朝末年，迄今已有100多年的历史，其肠皮呈栗色，光亮透明，食之油而不腻，清香可口，风味别具一格，深受消费者的欢迎。1995年在国家商标局注册为“临洺关”牌商标，被邯郸市政府指定为接待食品。1997年被中国烹饪协会授予“中华名小吃”称号，并连续四届获河北省消费者信得过产品称号。

2004年又被评为河北省著名商标，邯郸市十大名小吃。现将驴肉香肠的加工生产全过程介绍如下。

1 主要设备和材料

1.1 主要设备

绞肉机、斩拌机、灌装机、煮锅、烟熏炉等。

1.2 材料

驴肉、绿豆淀粉、香油、精盐、香辛料、味精、精盐、水、肠衣等。

2 驴肉香肠的工艺流程

原料肉选择 → 配料 → 制馅 → 拌馅 → 灌制 → 煮制 → 烟熏 → 成品

3 驴肉香肠的加工技术

3.1 选料

原料肉选择符合卫生检验要求的新鲜驴肉，去掉软骨、筋腱、淋巴结、皮毛、血块等污物，用清水洗干净，沥干备用。选用优质的绿豆淀粉和符合卫生标准的香油。水应达到国家饮用水标准。

3.2 配料

驴肉50kg，绿豆淀粉25kg，水62.5kg，香油

aging under carbon dioxide, nitrogen or air on the microbial flora of pork stored at 4 [J]. Journal of Applied Bacteriology, 1979, 47: 197.

[5] Gill C.O., Jones T. The display life of retail packaged pork chops after their storage in packs under atmospheres of N₂, CO₂ or O₂+CO₂. Meat Science, 1996, 42(2): 203~213.

[6] Buys E.M., Kruger J., Nortje G.L. Centralised bulk pre-packaging of fresh pork retail cuts in various gas atmospheres

[J]. Meat Science, 1994, (36): 292~297.

[7] 朱秋劲, 罗爱平等. 超生波和气调贮藏对冷却牛肉保鲜效果的影响 [J]. 食品科学, 2006, 27(1): 240~246.

[8] 蒋予箭, 周小平. 冷却猪肉进行气调保鲜的货架期研究 [J]. 食品工业, 2004, (4) 37~39.

[9] Gill C.O. Extending the storage life of raw chilled meats [J]. Meat science, 1996, (43): 99~109.

15kg,精盐 3kg,生姜 1~2.5kg,味精 250g,小茴香 125g,花椒粉 125g,肉蔻粉 120g。

3.3 制馅

将选好的驴肉放入绞肉机绞碎。用 16mm 孔径的筛板粗绞一遍,再用小孔径的筛板细绞一遍,为了增加粘性,还可进行第二次细绞。绞肉时的温度不能超过 10 。

3.4 拌馅

将配料中的驴肉、食盐、味精、及其它辅料与三分之一的水放入斩拌机中进行搅拌混合;淀粉用剩余的三分之二的水溶解后加入到上述肉馅中再次搅拌;最后加入香油,充分搅拌,直到肉馅均匀、发粘、无浮油为止。

3.5 灌制

新鲜的驴小肠衣清洗干净,沥去水分(如用干肠衣首先用温水浸泡使其复原到湿肠状态),搅拌好的肉馅放入灌装机中开始灌肠,60cm 长为一根,每根灌九成满,肠的两端并拢,用线绳扎牢,使肠成环状。注意:在扎口之前将肠两端的空气排干净。

3.6 煮制

煮制前先整理肠体使肉馅在肠内分布均匀,防止煮时肠体破裂。整好的肠体放入 100 的沸水锅中,轻轻翻动。待肠体浮起之后水温保持在 90~95

左右煮制 1~1.5 小时即可。煮熟的标准是:用手捏肠体挺括有弹性、肉馅发干有光泽,否则未煮熟。

3.7 烟熏

煮好的肠体出锅、沥干,放入熏炉中烟熏。用果木屑作为烟熏剂,熏制 10 分钟左右,当肠衣表面产生光泽,透出肉馅红色时出炉,即为成品。

4 技术指标

4.1 感官指标

成品香肠呈环状,粗细均匀一致;外观暗红色,肠皮干燥完整,鲜明油亮有弹性;切片时肠衣与肉馅附着紧密,切面坚实而湿润;肉质鲜嫩,口味鲜美,咸淡适中,香味四溢。

4.2 微生物指标

菌落总数 ≤ 20000 个/g,大肠杆菌 ≤ 30 个/g,致病菌不得检出。

5 讨论

5.1 驴肉香肠有烟熏过程,烟熏的作用^{[3][4][5]}

1) 呈味作用:熏烟中许多有机化合物附着在制

品上,形成特有的烟熏香味。酚类中的愈创木酚和 4-甲基愈创木酚是最重要的风味物质。2) 上色作用:烟熏与蒸煮结合有利于形成稳定的腌肉色泽,还促使制品表面形成棕褐色(熏烟中羰基与肉中蛋白质或其它含氮物中的游离氨基发生美拉德反应的结果);烟熏时因受热脂肪外渗起润色作用,使肉色有光泽;此外,制品色泽还受燃料种类、熏烟浓度、树脂含量、温度和表面水分的影响。3) 杀菌作用:烟熏对细菌影响很大,温度 13 浓度较高的烟熏和 30 浓度较淡的烟熏都能显著降低微生物数。熏烟中含有酚、醛、酸等物质具有杀菌和防腐作用;烟熏时失去部分水分能延缓细菌生长。4) 抗氧化作用:熏烟中的酚类具有很强的抗氧化特性。所以,烟熏使驴肉香肠形成了特有的风味和色泽,并延长了贮藏期,使驴肉香肠在常温下可保存 3~7 天。

5.2 在加工过程中,制馅和煮制时的方法和温度一定要准确、到位,否则会影响产品质量。灌制时灌馅应注意松紧得当,灌装的过松影响香肠的弹性和结着力;过紧在煮制时会破裂。

6 结论

河北永年临洺关镇的驴肉香肠是河北的地方名特产,历史悠久,工艺考究,营养丰富,鲜美可口,回味悠长。它不添加任何化学防腐剂,靠蒸煮和烟熏延长了保质期,是一种天然绿色食品。希望这一中华美食能早日走出河北,为国人所认识。

参考文献

- [1] 周光宏.畜产品加工学[M].北京:中国农业出版社,2002.
- [2] 马美湖.现代畜产品加工学[M].长沙:湖南科学技术出版社,2001.
- [3] 天津轻工业学院,无锡轻工大学合编,食品工艺学[M].北京:中国轻工业出版社,1995:712~726.
- [4] 周光宏,徐幸莲.肉品学[M].北京:中国农业科技出版社,1999:351~365.
- [5] 陈伯祥,詹存来.肉与肉制品工艺学[M].南京:江苏科学技术出版社,1993:124~129.