

# 兔肉制品制作工艺三例

于丽萍 (辽宁省辽中县南门街6号, 110200)

## 一、五香兔肉

工艺流程: 原料 剁块 煮沸 漂洗 制卤 入卤 冲洗 泡硝 涂油 切片 成品

制作方法:

(一) 原料准备。选择健康兔的肉1公斤, 丁香、乳香、茴香、八角、桂皮各3克, 硝水、精盐各3克, 蒜泥、姜汁、葱花各5克, 冰糖75克, 酱油100克, 黄酒50克, 小磨油30克。

(二) 清洗 剁块。将整只兔体用清水洗净, 剁为头部、颈部、前后肢和中部7大块, 备用。

(三) 煮沸冷却。兔肉块入锅加水, 用旺火煮沸5分钟, 出水去腥味, 再用冷水冲洗冷却。

(四) 煮制卤水。将五香料装入纱袋, 扎口, 入汤锅, 加清水及酒、盐和冰糖等, 在旺火上煮成卤水。

(五) 煮卤漂洗。将肉块放入卤锅, 以旺火煮透后捞出, 抹去浮沫, 放冷, 再冲洗1小时, 取出沥干。

(六) 泡硝涂油。用硝水、葱花、姜汁配成溶液, 浸泡兔肉块30分钟左右, 然后出水沥干, 外表涂上小磨油即可。

(七) 贮藏食用。制成品用防潮纸包扎, 或用食品袋包装入箱。

## 二、兔肉干

工艺流程: 选料 剁块 水煮 配料 烘烤 挑选 包装 贮藏

制作方法:

(一) 选料剁块。以兔的前后腿为佳。剔去骨、筋腱等; 然后冲洗, 沥干; 再切成200-300克的肉块。

(二) 水煮切片。将肉块入锅, 加水煮开后, 撇去肉汤上的血沫, 再浸烫20分钟, 使肉

发硬, 捞出放冷, 并切制成所需的块状、片状、丝状或丁状等。

(三) 配料标准。以10公斤原料肉计算, 配食盐200克, 酱油600克, 白糖800克, 黄酒100克, 五香粉、生姜、葱花各25克。

(四) 加料复煮。取部分原汤, 加入配料, 用旺火煮开。再改用文火, 将肉片(或肉丁等)放入锅内, 用锅铲不断地轻翻炒动, 待到汤汁烧干时, 将肉出锅。

(五) 烘烤翻动。将兔肉片等铺在铁丝网上, 放在50-55℃烘房内干燥, 并经常翻动防焦。约经8-10小时后, 手感肉内发硬变干, 即成。

(六) 包装贮藏。用干燥木箱包装兔肉干, 置于干燥通风处, 可保鲜2-3个月; 如果装入玻璃瓶或马口铁罐中, 则可保存3-5个月。

## 三、兔肉松

工艺流程: 选料 预制 配料 烧松 加料 炒松 复炒 擦松 包装 贮藏

制作方法:

(一) 选料预制。挑选无病兔肉, 尤以兔脊肉、兔腿肉为好。除去骨头、筋腱等。然后顺瘦肉纤维的纹路, 切成肉条后, 再切成3厘米长的短条。

(二) 配料标准。按兔肉10公斤计算, 备上等酱油80克, 黄酒、食糖各60克, 姜粉10克, 味精3.5克。

(三) 烧松。将切好的肉条洗净, 放入锅内, 加等量的水, 用急火煮开, 撇去汤沫, 文火焖2小时。

(四) 加料。待兔肉煮酥后, 扯散肌纤维, 加入配料。味精在停炒前10分钟加入。

(下转第39页)

## 4. 剥壳、抽肠、分级

(1) 时间: 从烧煮后至剥壳、抽肠、分级结束的时间不超过 2 小时。

(2) 车间温度 10 。

(3) 消毒:

a. 工器具每隔 30 分钟在有效氯 10 ~ 20ppm 消毒水中消毒一次。

b. 加工人员的手进车间前先用肥皂洗, 后用水洗, 最后在有效氯浓度 20ppm 消毒水中消毒, 每剥一次在有效氯 5ppm 消毒水中消毒一次。

c. 对车间空间, 班前班后用电子灭菌灯或臭氧发生器消毒 1 小时。

(4) 规格符合标准要求, 无杂质。

## 5. 真空封袋

真空度 0.098Pa。

## 6. 速冻

封好袋的虾肉应在 0.5 小时以内送入 -35 以下速冻间进行速冻, 8 小时内使产品中心温度达到 -15 以下。

## 7. 冷藏

冷藏间温度在 -18 以下。

## 四、讨论

1. 关于温度的测量与记载, 手工操作比较繁杂, 而且有误差, 不利于监控, 必须安装温度自动记录仪。

2. 关于有效氯浓度的测定, 按 GB5750-85 中 37.1 邻联甲苯胺比色法配制永久性余氯标准比色溶液, 不如余氯测定仪。笔者认为使用余氯测定仪既方便, 效果又好。

3. 关于金黄色葡萄球菌的控制问题。有人认为主要在工器具、台板、空气中控制。笔者认为主要在加工人员的个人卫生控制, 另外加工人员上呼吸道感染、耳炎、颈面部化脓性或渗出性的皮肤病、手外伤及各类炎症, 均为控制的对象。

4. 关于微生物指标的控制问题。加工厂主要在生产过程中控制, 辅以成品检验、抽验。如果加工厂微生物检验人员只进行成品检验, 不管生产过程中的污染及控制, 往往起不到控制微生物的作用。

(上接第 37 页)

(五) 炒松。加料后, 用铁铲不停地翻炒, 以拌加配料, 拉散肌纤维, 防止结巴灼焦, 制成含水 40% 的半成品。

(六) 复炒。半成品的重量约为鲜肉重的 50%, 放入炒松机内继续加温, 复炒成品。如果无炒松机, 也可将半成品放锅内复炒, 要根据半成品含水情况, 调节炉火大小, 使汤收稳, 炒到用手挤不出水分为止。

(七) 擦松。复炒后, 趁热将原料肉放入擦松机内, 制成蓬松金黄色兔肉松。无擦松机或数量少量时, 也可用擦松板 (似洗衣板) 搓揉成松。

(八) 包装贮藏。擦松后, 拣去骨渣等, 称量分装。兔肉松吸水性强, 应注意防潮变质。短期贮藏可装在防潮纸袋或塑料袋内, 若装入消毒后的玻璃瓶内, 可保存半年以上。