

正宗中华“北腿” ——如皋火腿的加工工艺

邱洪冰 张文红 (江苏长寿集团 如皋 226500)

摘要: 本文系统地介绍了如皋火腿的加工全过程,包括原料腿选择、腿胚、修整、腌制、浸腿、洗腿、整形、晒腿、发酵等,运用 HACCP 食品安全管理体系对生产过程进行管理,有效地保证了产品的质量。

关键词: 如皋火腿; 工艺; 发酵

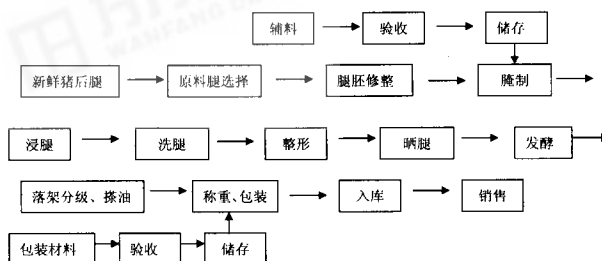
如皋火腿历史悠久,始于清代,与浙江金华火腿(南腿)、云南宣威火腿(云腿)齐名,为全国三大名腿之一,素有“北腿”之称,是我国著名特产。如皋火腿选用如皋一带饲养的尖头细脚、薄皮嫩肉的优质鲜猪后腿为原料,经过火腿加工技师严格质量把关,通过数十道工序精制而成,其以形如琵琶、色红似火、风味独特、香气浓郁“四绝”享誉全国。严格的原料把关和独特的加工工艺赋予了如皋火腿丰富的营养价值,据史书记载:“火腿有益肾、养胃、生津、壮肠、固骨髓,健足力之功能”。无论是过去作为进献朝廷的贡品,还是今日成为各界人士喜爱的高档美食,始终受到大家的推崇和青睐。清末先后获得檀香山博览会奖和南洋劝业会优质荣誉奖,自1982年起,连续被评为商业部名特优产品,2006年被中国名牌委员会授予“中国名牌产品”称号。

江苏长寿集团——由原国有大型企业江苏省如皋肉联厂于2003年成功改制而成,是专业从事各类内外销肉制品的企业,是如皋火腿的发源地。集团现已通过了ISO9000质量管理体系认证、ISO14000环境管理体系认证、QS(市场准入标志)认证、计量体系认证、HACCP食品安全管理体系认证;拥有肉松、低温香肠、猪肠衣等多项产品出口资格。

为迎合市场需求,集团专门成立了如皋火腿有限公司,对如皋火腿实行统一化、规模化生产。现

将如皋火腿的加工工艺及技术要点简述如下:

1 工艺流程



2 配方

每50kg腿胚用盐:8.75kg,用亚硝酸钠15g,腌制分四次进行:第一次1.5kg、第二次3.5kg、第三次3kg、第四次0.75kg。

3 工艺要点

如皋火腿的加工季节是从农历11月至来年2月。在腌制时间上又分两类:一类是农历11月至12月天气寒冷腌制的,称之为“冬腿”,另一类是1月至2月到春天腌制的火腿称之为“春腿”。

3.1 原料腿选择

选用经卫生检验合格的毛重在60~80kg的鲜胴体。屠宰后经冷却12h左右,取其后退,鲜腿的规格标准是胴体肥膘在1.5~2.5cm,最多不超过3cm,鲜后退每只重4~7kg,要皮薄脚细,腿心肌肉丰满,无病伤、无毛、肉质新鲜、无异味的后腿,

3.2 腿胚修整

将鲜腿刮净残毛,修净血污、杂物,去掉残留的脚壳,修成“琵琶形”,修整鲜腿时要做到修整髌骨不露眼,斩平脊椎骨(留一节半),不“塌鼻”,不“脱白”,开面要在股骨中间,将皮层划成半月形,不伤瘦肉,修去皮层脂肪和结缔组织,挤去血管中的余血,做到两毛两净,刀面光洁。

3.3 腌制

腌制工序是如皋火腿加工过程中的关键工序,也是决定火腿加工质量的重要过程,根据不同温度、湿度,准确地控制腌制时间、加盐数量、翻倒次数等。为了在腌制时能充分把撒在表面的盐份渗透到肉里面去,腌制温度一般选择在0~40℃。

将修整好的鲜腿过磅后放在盐台上用盐擦皮,抹去腿内血管中的余血,再在腿尖(俗称油头)两边刀口处擦盐。前后用盐共4次,第一次用盐量不宜过多,每50kg腿坯用盐1.5kg,主要是拔出血水,称为上“小盐”。上盐后堆成肉堆,次日上盐时再挤血管余血,这次上盐较多,称为上“大盐”。每50kg腿坯上盐3.5kg,同时在三个骨节点(三签头)上点硝。当盐上好后即堆成长方形的肉堆。每层腿坯上放竹片4根,距离相等,层层堆码,上下腿尖对正,左右齐整,最高可堆60层,一般可堆40~50层。三天后第三次用盐,每50kg腿坯上盐3kg。再过五天第四次用盐,每50kg腿坯上盐0.75kg。用盐后可以堆成散堆,如此堆放一星期再翻动一次,将腿坯面的盐擦匀,如有脱盐现象酌量补上,防止发生黄脂,到第三十四到四十天就可洗晒。

3.4 浸腿

在水池中浸腿时,先将水放好,将腿逐只平放在水池中,腿皮不露出水面,浸腿时间,冬季一般为15小时左右,春季保持8小时左右,具体视气候、腿只大小、盐份轻重,水温高低而定。

3.5 洗腿

先用硬篾洗刷腿爪,再刷皮面,最后刷肉面,将腿上的油污、杂质刷洗干净,不能伤及皮肉,洗刷后刮去腿爪,腿皮上的残毛,将洗净的腿再置于清水中浸泡一般时间,用上述方法再刷洗一次。

3.6 整形

将洗好的腿用绳子缚住挂在晒杠上,再一次刮去残毛和污物,并用手挤掉肉斜肌处的积水,晾、风干水渍。当腿晒至略干缩时即开始整形,将脚爪插入腿凳固定孔中,把跗关节附近的韧带绞断。将腿骨扳直,脚爪扳弯,皮面掳平,腿头与脚对直,呈镰刀形,用橡皮圈将脚圈住,在脚爪上系上麻绳,两只系一扣。然后将两只腿一高一低重新挂于晒杠,用手揉拍腿心,捋平皮张。

3.7 晒腿

晒腿的时间一般为5~6天(晴天的情况下),晒干的腿在晒杠上用喷灯燎掉腿上的残毛。

3.8 发酵

半成品腿晒干后,逐只检查虫害,防止带入发酵间。从晒杠上取下干腿后进发酵房进行发酵。发酵时间一般为5~6个月,在这期间,必须掌握天气变化,使仓库内通风透气,(白天开窗,傍晚关窗),保持干燥,待半成品腿干透后,即可下架搽油(腿面上生满绿霉则表示内部已干)。如遇返潮天气,关闭窗户并不得开门。清明后,洗晒半成品腿经发酵后,进行修骨。

3.9 落架分级

梅雨季节到来之前,在腿上涂抹少量食用油和面粉的混合物(面粉:油=3:2),主要是防止虫蛀,且使腿只香味更浓。搽油后不得开关门窗,在炎夏时候温度达到33℃时晚上开窗放凉,以免油脂蒸发。腿只挂至8~9月份,将腿从发酵架取下,再搽第二次油(不加面粉)。用刷子刷掉腿上的霉菌,按感官标准进行打签分级,按等级进行堆放,每堆不超过150~200只。堆叠的作用是因为火腿久挂,内部已相当干燥,油脂外溢,经过堆叠受压使油脂复回腿内,肉面较嫩。最下面一层肉面朝上,第二层肉面朝下,一排顺码,一排横码。隔一月左右翻堆一次。

3.10 称重包装

十一月份火腿成熟,根据客户要求定量称重包装,规格为:2.5kg、3kg、3.5kg、4kg、4.5kg。用配套外包装箱(透明盒与纸盒)包装入库。

3.11 入库销售

在库房中,包装好的火腿放在垫仓板上,销售前进行一次出厂检验。检验合格,方可出库。

4 技术指标

4.1 分级标准

等级	香味	肉质	外形
特级	三签香	肥肉少瘦肉多,腿心肌肉丰满	呈“竹叶”形或“琵琶”形,细皮,小脚,爪弯,皮色黄亮,有色泽、无毛、无红斑、无损伤,无虫蛀鼠咬,油头小,无裂缝,修整光洁,印戳清楚。
一级	二签香 一签好	肥肉少瘦肉多,腿心肌肉丰满	出口腿无伤疤,内销腿无大红斑,其他要求与特级腿相同
二级	一签香 二签好 三签中一签	腿心稍偏平,腿头部稍咸	无虫蛀鼠咬,修整光洁,无毛,印戳清楚。
三级	有异味(但无臭味)	腿质较咸	无鼠咬伤,刀口略粗,印戳清楚。

川味红烧牛肉软罐头的加工工艺

邹忠义 李洪军* 周芳 孟令军 吕俊

(西南大学食品科学学院 重庆 400716)

摘要: 本文详细介绍了川味红烧牛肉软罐头的加工方法和质量指标, 为该传统产品的工业化生产奠定了理论基础, 并为同类中式肉类菜肴的工业化生产提供了技术参考。

关键词: 牛肉; 加工工艺; 质量指标

Abstract: This paper introduced processing technology and quality indicator of the soft-packing Sichuan-flavored red-roast beef in detail. This paper provided a theoretical basis for the industrialized process of this traditional product. It can be a technical reference for the industrialized process of the similar Chinese cooked meats, too.

Keywords: beef; processing technology; quality indicator

牛肉是世界主要的畜产品之一, 是人类肉类食品的重要来源, 在全世界的肉类产量中位居第二, 仅次于猪肉。牛肉富含优质蛋白质、铁、钙、维生素 A、维生素 B₁、维生素 B₂、氨基酸、肉碱等, 且脂肪、胆固醇含量低, 是一种营养价值很高的肉类食品^[1、2、3]。作为川渝地方名菜, 红烧牛肉以其酱红的色泽, 鲜嫩的肉质, 浓郁的香味, 独特

4.2 感官指标

感官	良质	次质	变质(不得供食用)
色泽	肌肉切面呈深玫瑰色或桃红色;脂肪切面白色或微红色有光泽	肌肉切面呈暗红色或深玫瑰色;脂肪切面淡黄色, 白色, 光泽较差	肌肉切面呈酱色, 上有各色斑点;脂肪切面黄色、褐黄色, 无光泽
组织状态	致密而结实切面平整	较致密而稍软切面平整	疏松、软, 甚至粘糊状骨髓周围组织更明显
气味	具有火腿特有香味或香味平淡	稍有酱味或豆豉味或稍有酸味	有腐败的气味、臭味、严重酸味及哈喇味

4.3 理化指标

项目	指标
亚硝酸盐 (mg/kg, NaNO ₂ 计)	≤20
过氧化值 (meq/kg)	≤32
三甲胺氮 (mg/kg)	≤20

5 小结

本集团公司下属公司如皋火腿有限公司现已

的风味深受川渝人民的喜爱。我们对传统的烹饪方法进行了改进, 用科学化的配方、标准化的工艺、现代化的设备加工红烧牛肉软罐头, 为该产品的工业化生产奠定了理论基础。

1 材料与设备

1.1 原辅材料

牛肉、菜籽油、食盐、砂糖、味精、料酒、花椒、干红辣椒、辣椒粉、生姜、大葱、桂皮、大茴香、小茴香、亚硝酸钠、异抗坏血酸钠、复合聚磷酸盐、增鲜剂。

1.2 包装材料

高温蒸煮袋。

1.3 设备

夹层锅、真空包装机、高温杀菌锅。

2 工艺流程及操作要点

2.1 工艺流程

原料挑选→修整→清洗→切块→腌制→预煮→配制香料水、麻辣红油→煮制→装袋→真空密封→杀菌→冷却→保温检查→成品。

2.2 操作要点

.....
 经通过 HACCP 食品安全管理体系认证, 对火腿生产加工过程进行关键点控制, 有效地保证了产品质量的均一性, 专业的火腿加工技术队伍和先进的管理方法赋予了如皋火腿安全、营养的高端品质。

参考文献

- [1] 黄德智 张海生等 肉制品配方 1800 例 中国轻工业出版社 2000 603~605.
- [2] 赵晋府 食品工艺学 中国轻工业出版社 2003 525~526.
- [3] 陈启康等 如皋火腿的加工技术 肉类工业 2005 (12) 12~14.