

肉制品加工技术经验交流（之一）

努力提高加工技术 积极发展肉制品生产

1980年11月商业部冷藏局和中国食品总公司召开了“全国肉制品加工、销售经验交流会”，会议要求发展肉制品生产，扩大销售，丰富市场供应。为了贯彻会议精神，本刊组织了这次肉制品加工技术经验交流，期望能较系统地介绍一些肉制品加工的基本原理和生产技术，包括部分优质产品、大众化产品、名产、特产的配方和加工资料，以广泛交流技术，推动肉制品生产的发展。这个经验交流分十个方面：一、努力提高肉制品加工技术，积极发展肉制品生产；二、肉制品的原料选择和辅助材料；三、肉的腌制；四、腌腊制品；五、干制品；六、酱卤制品；七、熏烤制品；八、灌肠制品；九、油炸制品；十、肉制品加工机械简介。从本期开始，陆续刊登。

一、肉制品加工是我国文化遗产的组成部分

我国肉制品加工具有悠久的历史。根据史书记载，早在三千多年以前的奴隶社会时期，我国劳动人民就已掌握使用陶器封藏食物。远在游牧时代就有了干肉。春秋战国时期，孔子教学生收学费，就有交干肉的。距今一千四百多年前的北魏末期贾思勰所著的《齐民要术》一书中，就详尽记录了灌肠、烤制、酱制，以及肉丸子等的加工生产方法。到了清朝乾隆年间，袁牧所著的《随园食单》一书中，记载的肉制品品种就有四、五十种之

多。

我国劳动人民在长期的实践中，积累了丰富的肉制品生产经验，创造了腌腊、干制、烧制、烤制、炸制、灌肠等加工方法，生产出许多风味别致、独具一格、深为中国人民喜爱的社会名产、特产。例如，广东烤乳猪、烤猪原是当地人民作为供神之后食用的，现已成为民间食品。江苏镇江肴肉已有三百多年历史。苏州酱汁肉、北京月盛斋的酱牛肉、烧羊肉、天福号的酱肘子，都已有二百多年历史。南京板鸭，在清乾隆年间即有经营，并每年都作为贡品进贡，故又称贡鸭。南京香肚，也已有一百多年历史，在清同治年间已有经营，光绪时已享盛名。至于咸肉、腊肉、肉干、肉松等在民间流传更为广泛。有的还流传到国外，如金华火腿，在我国宋代已有生产，到了元朝，意大利的传教士马可波罗把它传到欧洲等地，据说至今意大利、加拿大的火腿还保持中国火腿的特色。

我国肉制品生产是经历了漫长的岁月，曲折的道路逐步发展的。由于肉制品加工，特别是熟肉加工与我国具有丰富多彩特色的烹饪技术有着密切的联系，所以早期的肉制品生产大多是在民间小锅小灶，手工制作的基础上逐步发展起来的。随着商品经济的发展，熟肉制品就走出家庭厨房进入酒楼饭馆销售，以后由于加工技术的改进和销路的扩大，就出现了前店后厂的专

业化熟肉店。同时，有些肉铺，为了处理当日卖不掉的生肉，就自行加工熟肉出售，于是又出现生熟兼营的肉店。而生肉制品，一般都由家庭制作发展成为腌腊肉制品的作坊。如金华火腿，最早就是民间为了保存肉，各家各户自己腌制品，以后出现了许多作坊，其中以东阳县上蒋村蒋雪舫生产的品质最好，最为有名，所以浙江民间有“金华火腿出东阳，东阳火腿出上蒋”之说。

我国肉制品生产虽然具有悠久的历史，但是在旧中国长期的封建统治下，发展极为缓慢，从家庭加工到手工作坊，从手工作坊发展到工业化的生产方式，经历了几千年，而真正得到发展的还是在解放以后。建国以来，随着畜禽生产的发展，在党和政府重视下，在大中城市和畜禽重点产区设立了肉联厂、禽蛋厂和冷冻厂。而在这些大、中型企业中大多设置有肉制品加工车间。此外，在北京、天津、上海、广州、南京、哈尔滨、鞍山等大、中城市还都设有大、中型的肉制品加工厂。使得肉制品生产逐步走向工业生产的方式。生产产品除了供应市场外，还组织一部分出口。但是，在十年浩劫中，由于畜禽生产遭到破坏，肉食供应紧张，加工肉制品的原料、辅料缺乏，致使肉制品生产的数量、品种减少，质量下降。在极左思潮的影响下，许多社会名产、特产消失了，加工

肉制品有名的前店后厂老字号不是关门，就是合并、改名，再就是不顾质量、粗制滥造。象北京月盛斋、天福号等有名的酱肉店都统统改了名，有的已经面临着失传的严重局面。粉碎“四人帮”后，特别是党的十一届三中全会以来，许多省、市采取了措施，恢复了社会名产的生产，有些老字号都已重新整修店面，开始营业。有的还计划新建厂房，增添设备，扩大生产。但是，也有些地方的特殊风味产品至今尚未全部恢复。这些具有特殊风味的名、特产品，是我国人民智慧的结晶，是祖国历史文化遗产的组成部分，是我们的宝贵财富，我们一定要把这一部分宝贵遗产继承下来，并在此基础上，不断创新，使它发扬光大。

二、肉制品是丰富市场，改善人民生活的重要食品

党的十一届三中全会提出要大力发展畜牧业，逐步改变我国人民的食物构成。现在我国由于生产力水平低，经济还比较落后，群众生活中吃粮多，吃肉少，一般每人每年平均吃粮为400斤左右，而吃肉才十几斤。西欧一些资本主义国家每人每年吃粮不到200斤，而吃肉超过100斤。据资料介绍，1975年，美国每人每年吃肉220斤，而吃粮只有123.6斤；法国每人每年吃肉191斤，吃粮152斤；西德每人每年吃肉164斤，吃粮128斤；英国每人每年吃肉147斤，吃粮149斤。我国一九七七年全国每人每年平均吃粮为368斤，吃猪肉才15斤，1979年平均每人吃肉为19.1斤，1980年可达22斤以上。近几年我国吃肉水平虽有所提高，但总的讲还是很低的。

从近几年世界上一些比较发达国家肉食消费发展的规律看，一般是随着人民消费水平的提高，吃肉的要求普遍地表现为吃瘦肉多，吃

肥肉少。近十几年来，世界各国先是大搞分割肉生产，在市场上卖分割瘦肉已经逐步代替白条肉。随后是大量增加肉制品的生产，特别是定量小包装，方便肉制品发展很快。据资料介绍，日本过去吃肉也很少，二次世界大战以后，由于经济的发展和生活水平的提高，吃肉量有大幅度的增加，平均每人每年吃肉，1975年为34斤，1976年为52.6斤。1977年日本肉类的总消费量为313.4万吨，相等于十年前的三倍，是战前的四十倍。在肉类消费量迅速增长的情况下，日本肉制品的生产发展也很快。一九七七年肉制品产量已占到肉类总产量的12%。近几年来日本肉制品的产量每年平均增长率为7%。

美国一九七四年的肉品消费量（不包括罐头）为1,165万吨，其中肉制品的消费量为581万吨，占49.87%。在肉制品中，熟肉制品占67.5%。南斯拉夫肉制品的加工量已占屠宰量的三分之二。匈牙利生产的肉制品占供应总量的50%。罗马尼亚灌肠类熟制品占到三分之一，定量小包装占三分之一。

目前，我国人民吃肉水平低，吃肉制品就更少。但是，随着畜禽生产的发展和人民生活水平的提高，将来一定会是多吃肉、少吃粮。而要多吃肉，肉食构成也必然要起变化，也就是说必须大力发展肉制品生产。这同世界肉类加工总的发展趋势是一致的。所以发展肉制品生产，决不是权宜之计，而是长远的方针。

发展肉制品是形势的需要，人民生活的需要。目前我国正在进行四化建设，广大职工迫切需要简化家务劳动。肉制品中的熟肉制品基本上属于方便食品，它具有消费者买回去后，一般不需要经过烧煮加工就可以吃的特点，所以大力发展

熟肉制品就可以使广大职工节省大量的时间，为实现家务劳动社会化作出贡献。如果进一步发展成定量小包装，那就更好，更能体现出方便食品的优越性。如鞍山食品公司肉食加工厂生产的盒子小包装肉枣和枫叶肉干，每盒内装2.5两，售价一元，就很受一部分顾客的欢迎。

同时，作为方便食品的熟肉制品也是最好的旅游食品之一。随着我国与世界各国的交往越来越多，在车站、码头、公园、名胜古迹等地方，如果都能设亭摆摊销售一些灌肠酱肉之类的熟肉制品和面包、烧饼等主食，或者销售一些火烧夹酱肉、面包夹香肠之类的配套食品，就能方便旅客，节省排队吃饭时间。

发展肉制品生产也是扩大出口的需要。肉制品是我国传统的出口商品之一。我国肉制品从1952年开始出口，当时出口的数量只有1000多吨，出口对象主要是苏联、东欧等国家。一九六四年以来，由于国际市场对肉制品的需要不断变化，出口数量有增有减，近几年是上升的趋势。全国出口肉制品，1978年为4000多吨，比1977年增长9.5%；1979年比1978年又增长25.3%。目前肉制品出口主要是对港澳、东南亚、日本等地区和国家。在1958年到1964年期间，我国肉制品也曾出口到西德、法国、荷兰、比利时、英国、挪威等国家，但数量较少。出口品种，主要是灌肠类，如小红肠、无皮小红肠、火腿肠、玫瑰肠等，其他如肉松、肉干、培根、腊肠、肉脯、肉条等也有出口。近年来又开始出口西式火腿，也叫盐水火腿、方腿。从当前出口肉制品增长的趋势看，只要我们加强研制，不断改进包装、规格质量，使之适应国际市场的需要，我国肉制品出口的前途是十分广阔的。我们一定

要做好这一方面的工作，争取增加出口，多创外汇，支援四化建设。

三、发展肉制品生产的原则和要求

根据全国肉制品加工、销售经验交流会议精神，今后二年内，要求各地把生产肉制品的用肉量占肉类销售的比重，在现有的基础上，增加百分之五以上；大中城市的肉制品门市部，要制订出经常供应品种的必备目录；并把所有名产、特产恢复起来。在今后十年（1981年算起）要逐步改变目前基本上单一生产白条肉的状况，不断增加内销分割肉和肉制品。到1990年，可考虑内销分割肉的生产量增加到百分之五十；（包括剔骨块状肉）各种肉制品达到百分之二十；白条肉的比重降低到30%。肉制品中定量小包装的比重，达到20%左右。在品种上，传统的中式品种要发展，适应我国市场需要的西式品种，也要发展。在质量上，要加强科学研究，重视加工食品的营养学，研究改善、工艺、设备、包装、运输、保管和销售等条件。

在肉制品经营上要大路货与名、特产相结合，以大路货为主；当地销售与省外推销相结合，以当地销售为主；内外销相结合，以内销为主。既要搞好大中城市的肉制品的生产、供应，又要注意县以下农村集镇的肉制品生产和供应。

肉制品生产，首先是努力发展价廉物美、经济实惠、适合广大消费者需要的大路品种。哈尔滨肉联厂生产的大众红肠，每斤售价一元六角五分，每天生产八千多斤，经常是拿到商店当天就销售一空。保定市食品公司面向群众，生产糖酥肉、北京小肚、蒜肠，以及粉肠等三十多种熟制品，生产多少，销售多少。山西太原六味斋酱肉店生产

酱制猪下水，价廉物美，很受群众欢迎。

其次，为了丰富市场供应，适应不同消费者的需要，高档名产、特产肉制品也应当恢复、发展，根据市场需求，以销定产，保证品种，不断档，不脱销。

第三，在发展肉制品生产时，要特别注意遵循薄利多销的原则。在提高生产效率、减少周转环节、降低费用损耗、适当降低利润率的基础上，确定合理价格扩大销售市场。名产、特产品，由于采用的原料、辅料好，加工精细，应该优质优价，但是也要贯彻薄利多销的原则。

发展肉制品生产，要加强卫生质量管理。肉制品大多是直接食用的商品，直接关系到人民的健康，必须高度重视，不能掉以轻心。一方面要重视产品的色、香、味、形，提高营养价值；另一方面要特别重视卫生质量，严格执行国家制订的肉制品卫生质量标准 and 食品卫生部门的有关规定。认真搞好厂、场、门市部的环境卫生，做到都有防尘、防蝇、防污染的三防设备，以保证消费者的健康。

发展肉制品生产，要因地制宜，采取多种形式，要集中和分散相结合；专业加工和前店后厂、饮食业加工相结合。量大的大路货产品和集中出口的产品适宜于大型肉制品厂和肉联厂的肉制品车间生产。供应量较小的中式熟肉制品，特别是有些名、特产品，宜采取前店后厂的形式进行生产。前店后厂这种形式好处较多，如小锅小灶，机动灵活，便于保持产品特色；后面加工前面卖，环节少，费用低，减少污染，产品新鲜，能够保证质量；产销联系密切，能及时了解消费者的需求，改进工作；一般规模

较小，建点容易，投资少，见效快。

四、认真总结交流肉制品加工技术

我国的肉制品品种很多，仅在全国肉制品加工、销售经验交流会上展出的部分名、特产品和优质产品就有480多种。由于人们生活习惯不同，口味爱好各异，各地都有自己的生产工艺和加工方法，尤其是社会名产、地方传统产品，操作要求严格，生产工艺各有特色。根据肉制品加工方法的不同，基本上可分为腌腊制品；干制品；酱卤制品；熏烤制品；灌肠制品；油炸制品等六类。按地方特色分，则有京式、苏式、广式等。京式也称北味，特点是口味较重，香料的品种和数量多；苏式也称南味，特点是滋味浓醇带甜，广式的特点是色泽鲜明，味美甘香。按传统习惯分，则有中式、西式。中式为中国原有的传统加工方法，如金华火腿、广东香肠、南京板鸭、德州扒鸡、符离集烧鸡等；西式（又称欧式）加工制作方法一般由欧洲传入我国，其特点是鲜嫩味淡，香料特殊，如盐水火腿、培根和各种灌肠制品。

各地在长期的实践中，总结出了许多肉制品加工方法和经验，但是却有一定的局限性，各有优点，也各有不足之处，需要在总结各地加工技术的基础上，组织交流，互相学习，取长补短，使一个地区、一个工厂的好经验好技术能够得到推广，把全国肉制品的生产技术迅速提高到一个新的水平上来，以进一步满足消费者各种不同的需要丰富市场供应，改善人民生活。

苏春山 王银龙 闵连吉
杨耀寰 贝幼强 魏春耕