

肉制品加工技术经验交流(之九)

油炸制品

苏春山、王银龙、闵连吉、杨耀寰、

贝幼强、魏春耕、章士佼

油炸是肉制品加工方法之一。油炸制品一般具有香、脆、松、酥、色泽金黄等特点，是广大人民喜爱的一种肉制品。油炸还可改变产品的形状和性能，使其具有特殊风味和用途，如猪肉皮经过油炸之后，不仅松软可口，可作什锦菜肴的原料，其口感与外观可与鱼肚媲美，而且充分利用了副产品，提高了经济价值。

油炸亦称过油、油余。油炸的技术性较高，火候的大小，油温的高低，时间的长短，都要掌握得恰当，否则就会发生产品过焦、过老或不熟、不脆等情况。油炸一般可分为滑油和走油二类。

滑油就是将原料在油锅中稍炸一下，时间很短。滑油大多用于整理好的小块原料，如桂花肉、糖醋小排等，这些产品在滑油前并且还要在原料上涂上一层粘性的糊浆，叫做挂糊或上浆。挂糊是用生粉和蛋白等调制成具有粘性的糊浆，再把原料放在糊内拖过，桂花肉就采用这种方法；上浆则是用生粉和其他辅料加在原料上一起调拌，糖醋小排就采用上浆方法。滑油的作用，一是原料表面着了一层糊浆，不直接接触油温，保持了原料中的水份和鲜味，使蛋白质等营养成分较难受到破坏；二是不使原料过分卷缩，基本保持本来形态，并且光滑饱满，增加美观。调制糊浆的原料，视各地条件 and 产品规格质量要求而定，一般用生粉、山芋粉、面粉、米粉以及蛋白和全蛋等。

走油就是将产品投入油多、火旺的油锅中，让它滚翻受热，时间较长。其目的在于使原料发胀松软，变性变形。走油用于大块原料，如肉皮、走油肉等。肉皮和走油肉经过油炸，肉皮发皱、发胖，改变形状，增进美观，改善了风味。

油炸时掌握好油温十分重要。根据油锅的温度，可分温油锅、热油锅、旺油锅三种。区别油的温度，可视其锅面的不同特征来确定。一般温油锅，油温在70~100℃，锅面无青烟，无响声，油面较平静；热油锅，油温在110~170℃，锅面微有青烟，四周向中间翻动；旺油锅，油温在180~220℃，锅面冒青烟，油面仍较平静，用手勺搅动时有响声。油温到达230℃以上，全锅冒青烟，油面翻滚，称为沸油。下锅时的油温，应根据火候、原料性质和数量来决定，一般情况下，原料质老、块大、数量多，下锅时油温可高一些，否则就低一些，一般以掌握在150℃左右为宜。

油炸必须使用油锅。油锅的大小，根据产量而定，不宜过大。油锅中的油，一般放到七成即可，不宜放满。油的品种，植物油、猪油等均可。原料入锅应掌握分批小量的原则，对于挂糊、上浆的原料，还应一块一块分散下锅，或用漏勺逐勺入锅，下锅以后再用铁筷划开，以免粘连成团。走油肉及其同类产品入锅时，应先滤干水分，肉皮朝下，因肉皮组织坚实，韧性强，使其受热多，易于发胀松软。在油炸过程中，须用漏勺推动原料，避免下沉粘贴锅底，烧焦发黑。走油肉出锅后，还须在冷水中浸泡数分钟，便于肉皮发生皱形。

油锅操作，须注意安全。原料入锅后，发出爆炸声，并且热油外溅，如不注意，容易发生烫伤事故，因此操作时，应以左手握锅盖，将锅盖在锅沿竖直，挡住面部，右手投入原料，随即盖上锅盖，这样可以防止热油烫及面部。

一、上海走油肉、走油蹄膀、走油猪头肉

走油肉亦叫油走肉、过油肉、虎皮肉，是受广大人民群众欢迎的一种肉制品。加工走油肉要

经过白煮、油炸、红烧等工序，油炸是其中的一个主要工序。走油肉之所以受人喜爱，一是由于经过油余，肉皮酥软发皱容易入味，二是肥肉已经走油，食之肥而不腻。同时皮随肉同时进食，不象有些产品，废弃肉皮，造成浪费。除走油肉外，还有走油蹄膀和走油猪头肉，这三种产品的规格不同，但加工方法基本相同。

(一)原料。走油肉选用猪肥膘1.5厘米厚的肋条肉最为适宜。猪皮可稍厚，厚皮猪加工走油肉，易于吸收辅料。刮净皮上短毛，割去奶脯，修去边缘碎肉碎油，斩成14厘米长、11厘米宽的长方块。

走油蹄膀选用猪的前后蹄膀，前蹄膀拆去前膊骨，后蹄膀拆去胫骨，留下腓骨(筷子骨)用水洗清。

走油猪头肉选用猪头的上颌(上海称马面)为原料，取出猪脑，刮净细毛，用水洗净。

(二)辅料。每百市斤原料，用精盐1斤、红酱油2斤、白酱油2斤、白砂糖3斤、黄酒2~3斤、味精0.04斤、葱0.5斤、生姜0.25斤。

(三)加工方法。

1.白煮。将经过整理后的原料置入锅中，放入清水，以淹没胚料为度，用旺火烧沸，以铲刀翻动原料，撇去浮油杂质，再用文火焖煮一小时左右，待肉酥时捞出。焖煮时间应注意掌握，如焖得过烂，油余时肉和皮容易分离。(俗称脱夹)出锅后趁热拆去骨头。猪头肉、蹄膀和走油肉三种产品，如数量不多，可以同锅烧煮。

2.油余。将拆去骨头后的胚料，置于容器中，稍予散热，沥干水分，趁热油余。如果时间过长，胚料全部冷却，皮层紧缩，油余后不易起泡发皱。锅内放入清洁的猪油，(也可用植物油)油锅温度保持在170~190℃之间，放入油锅的胚料数量，应掌握分批小量的原则，用笊篱轻轻放入，不能远掷，放入时，皮朝下，肉朝上。油余时间，走油肉及蹄膀一般为七、八分钟，猪头肉为十至十五分钟，油余成熟的标志，是皮层起泡，色泽金黄，肉质发酥。到了起锅时间，如果有少数胚料皮面尚未起泡，(俗称僵皮)亦须一道捞出，否则油余时间长，

造成皮焦肉枯，影响质量。胚料入锅后，须用铲刀上下翻动，使胚料受热四面均匀，但须注意不使翻碎，影响产品外观质量。出锅之后，立即放入清水中沉浸四、五分钟，猪头肉时间稍长一些。胚料经过在水中沉浸，产生皱纹，为下一工序红烧入味奠定基础。

3.红烧。为防止胚料烧焦、粘贴锅底，须先在锅底四周衬垫竹篾或小于锅的竹篮，按比例放入辅料，生葱、生姜(打碎装入布袋中)放在最底层，然后放入胚料，猪头肉及走油肉，皮向上，肉向下，一层层地排列整理，不宜过密，避免彼此粘连，影响口味和上色。每放一层胚料，撒以少许精盐，使咸味均匀。胚料放妥后，加入黄酒、酱油、精盐，以及去净杂质的白烧肉汤(每百斤原料约加入20~25斤汤)如有老汤，可同时加入，但老汤具有胶质，粘性较大，不宜加得过多。锅内的汤，不宜太多，以加到低于肉体一市寸最为适宜。胚料入锅并加料加汤后，用旺火烧，约烧30分钟，皮面起皱纹，皮面酥熟，加入白砂糖、味精，继续烧煮10~15分钟，即可出锅。起锅时，动作要敏捷，因为紧汤烧煮，汤汁较浓，容易起稠收胶，动作稍缓慢，易使皮与皮相粘，不易起锅。蹄膀起锅后，须竖立放于盘上，不能堆叠；猪头肉，走油肉则皮向上，肉向下，排列在盘上，亦不能堆叠。如果互相紧贴或堆叠，冷却后会粘连一起，影响质量和外观。锅内的汤汁，撇去浮油杂质，取出部分洒于产品上面，有利于色泽和口味。锅内剩下的汤汁，注意储存，留待下次使用。

(四)成品规格。

走油肉呈10×13厘米左右的长方块，无骨，皮上有皱纹，色泽酱红，肉酥皮糯。

走油蹄膀成品为整只蹄膀，带有腓骨(筷子骨)，皮有皱纹，外表酱红色、肉酥皮糯。

走油猪头肉外形完整，带有猪眼，皮上有皱纹，肉质香酥。

二、天津走油肉

(一)原料。选用带皮五花肉。

(二)辅料。按每百斤原料计算，用白糖

6斤,酱油5斤,大盐2斤,姜0.2斤,大料0.1斤,桂皮0.15斤,火硝0.1斤,大葱1.5斤,料酒1斤。

(三)加工方法。

1.备料。将带皮五花肉原料洗净,裁成4寸见方的块。将大葱、姜和大料、桂皮分别放在两个布袋里扎制料包。

2.煮制。将原料放入锅内沸煮,每1斤肉加水1.4斤,同时放硝、大盐,撇出脏沫,沸煮1.5小时左右待肉熟程度7成时捞出。

3.过油。将捞出来的肉用油炸呈金黄色捞出。

4.泡制。将捞出过油肉放在冷水池内或锅内浸泡,至肉皮上显泡形为止。

5.焖制。把原汤浮油撇净,放酱油,再将铁篦子放入锅底,使肉与锅底隔离,两个料包和肉倒入锅内煮0.5小时放糖、料酒,再煮1小时左右,汤基本耗干方可出锅,装盘时皮朝上,摆放整齐。成品呈深红色,外皮起泡,泡内无油,新鲜整洁,煮熟味正。

三、哈尔滨走油四喜肉

(一)原料。选用带皮猪五花肋条肉。

(二)辅料。以每百斤原料计算,用优质酱油13斤,白糖2斤,精盐1.6斤,大葱0.2斤,鲜姜0.2斤,(葱、姜用白布袋装好,花椒0.2斤,大料0.3斤,白芷0.25斤,桂皮0.25斤,肉蔻0.3斤,(以上五种料用白布袋装好)绍兴酒4.5斤,蜂蜜1斤。

(三)加工方法。

1.切块。把五花肉原料切成三寸见方的小块,除尽皮上残留猪毛,用清水洗净。

2.紧缩。把洗刷后的肉块放在白开水锅里煮1.5小时左右,使肉七成熟取出。

3.涂蜜。把煮好的肉在皮上涂一层蜂蜜水,晾干水分。

4.过油。把晾干的肉,投入180℃的豆油锅内炸,到肉块外皮炸黄起泡后捞出,控净油脂。

5.浸泡。把控净油的肉块放入凉水中浸泡,等肉皮上出现一个个小泡后捞出。

6.复煮。把二个料包放于锅内,再将肉

块皮朝下放入锅里,倒入配好的汤同煮。汤的温度要保持在90℃左右,约煮3个小时,使肉熟烂捞出,即为成品。成品呈酱红色,具有浓厚的红烧肉香味,块型整齐,大小均匀,肉皮上有小泡,肉烂而不碎,咸淡适度,肥而不腻,又香又甜。

四、上海桂花肉

桂花肉系用小块肉经油炸而成,肉质鲜嫩,香脆味美,色泽金黄,形似桂花,因称桂花肉。

(一)原料。选用猪前后腿精肉切成长2.5厘米、宽1.5厘米左右的薄片,刀工整齐,无连刀块。

(二)辅料。以每百斤原料计算,用面粉50斤,鸡蛋3斤,黄酒3斤,味精0.1斤,精盐1.5斤,白酱油3斤,白砂糖1.5斤。

(三)加工方法。

1.拌料。将面粉、鸡蛋、精盐先行拌和均匀。面粉50斤加水70斤,拌至起粘性呈薄糊状为止。鸡蛋须将蛋黄、蛋白先行打碎调匀,倒入面粉内。另外将肉置于容器内,加入黄酒、味精、白酱油、白砂糖加以拌和均匀,再倒入面粉内拌匀。

2.油炸。锅内放入猪油,保持油温170~180℃左右,用铁勺一勺一勺地将原料置入锅内,并用铁勺适时加以推动,避免结块,约炸6~7分钟,用笊篱捞起即为成品。锅中沉淀的面粉屑,须随时捞清,否则容易发焦发黑,影响油质。

五、浙江吴兴芝麻桂花肉

吴兴芝麻桂花肉色泽鹅黄,外脆里松,油润且有浓香。

(一)原料。选用肥猪肉。

(二)辅料。以每10斤肥猪肉计算,用鸡蛋3斤、盐0.2斤、米粉3斤、芝麻0.5斤、味精0.1斤、淀粉少量。

(三)加工方法。将肉切成片,置盛器中,加水加盐料和渍好,并用湿淀粉拌匀,再加入鸡蛋和米粉调成蛋糊,然后将拌和蛋糊的肉片,放入油锅炸,炸前肉面撒适量芝麻,炸至肉片呈淡黄色捞出即为成品。

六、广东酥炸肉

广东酥炸肉色焦黄，味爽脆甘香，是广东人民喜爱的一种肉制品。

(一)原料。 选用肥猪肉。

(二)辅料。 以每百市斤原料计算，用白糖2斤，精盐2斤，生抽酱油3斤，酒0.3斤。面粉5斤，生粉（粘粉或薯粉）13斤，鸡蛋1斤，南乳2件。

(三)加工方法。

1.将选好的肥猪肉切成方形，每块约0.03斤，要切得均匀，不要过大过细。

2.将切好的肉块，加入白糖、精盐、生抽酱油、酒与肉混合一起，腌制30分钟。然后将面粉、生粉、鸡蛋、南乳，用水开成稀糊状，将腌过的肉块放进去，用木棒搅匀，使糊粉满布在肉块上形成包皮。

3.将挂好糊的肉块，放入煮沸的油锅内炸制，约5分钟，即用铁丝笊篱捞起摊开，冷却后，即为成品。油炸时要注意推动肉块使之熟得均匀，不要炸得过焦，对已炸透的可先捞起，一批落锅可以分批炸成。

七、天津炸玻璃肉

(一)原料。 选用猪肥膘，切成一寸见方的小块。

(二)辅料。 以每百斤原料计算，用团粉55斤，白糖20斤，精盐1斤。

(三)加工方法。 将肉和盐、糖拌均，腌制1.5天，腌制期中翻拌一、二次。将团粉调成粥状，再将肉放在粥状的团粉内，外表挂粘汁，然后放入油锅中炸，炸到白黄色捞出即为成品。炸时要注意油温不宜过高。成品为白黄色，外焦里嫩。

八、浙江衢县炸“羊尾”

(一)原料。 选用无皮猪肥肉。

(二)辅料。 以每5斤原料计算，用白糖4.5斤，上白面粉3斤，鸡蛋清1斤（1斤鸡蛋去蛋黄后的蛋清），熟猪油3斤（约耗0.7斤）。

(三)加工方法。

1.将剔净精肉的猪肥膘肉切成1.5市寸长，小指头粗的小条。

2.将鸡蛋打在面盆里，捞出蛋黄留蛋清，放入面粉，然后加水搅匀，调成蛋糊，蛋糊调到以能粘附在条肉上而不大量滴流为宜。

3.将锅烧热，下熟猪油，用旺火烧成六成熟时，将小条肉一条条蘸上蛋糊入锅，余至结壳，用漏勺捞起摊凉，然后将稍摊凉的结壳条肉放入旺火油锅中油炸后待用。

4.另取一锅，加水少许，加入白糖，用勺不断推炒，使糖水溶化成汁，见糖汁已很稠粘时（用炒勺舀起糖汁成直线而不断，但不能烧焦），即将油炸结壳条肉迅速放入糖锅内，不断反复搅拌，使糖汁包住结壳条肉，拌匀即为成品。成品色泽洁白，外松脆，肉软滑，食之甜而不腻。

九、上海炸猪排

上海炸猪排选料严格，辅料考究，成品呈扇形，是带有西式口味的肉制品。

(一)原料。 选用猪脊背大排骨。

(二)辅料。 以每百斤原料计算，用鸡蛋3斤，面包粉20斤，（用面包屑磨细，或将面包烘干磨粉）黄酒3斤，白酱油2~3斤，精盐1.5斤，味精0.13斤，白砂糖0.5~1斤。

(三)加工方法。

1.原料整理。 将选好的大排骨原料，修去血污杂质，洗涤后按骨头的界线，一根骨一块斩成约1.5厘米厚的片状，用木榔头在排骨上予以打击，使肉体松散，表面平整，易于吸收辅料。

2.拌料。 先将鸡蛋打碎，搅拌均匀，加入黄酒、白酱油、精盐、味精、白砂糖等拌和均匀，倒入排骨，翻拌均匀，使其吸收辅料，约经10~15分钟，再逐块在面包粉中粘滚，使其粘上面包粉。

3.油炸。 在180~200℃的油锅中，放入排骨，排骨上的面粉会立即粘结并转为黄色，随即用笊篱翻动，防止互相粘连和粘锅，油锅温度须保持平衡，不宜忽高忽低，高则易焦，低则不脆。经8~10分钟，炸至金黄发脆时捞起即为成品。

十、哈尔滨炸猪排

哈尔滨炸猪排是一种比较经济实惠的肉制品，刚出锅时又香又脆，非常好吃。哈尔滨炸排骨有一号和二号两种。二号炸排骨是一种新配方，其生产工艺与一号炸排骨相同。

(一)原料。 选用符合国家肉检规定的猪肋条排骨和脆骨(即燕翅骨)，要求每斤骨上带二斤肉。

(二)辅料。

1.一号炸排骨。以每百斤原料计算，用干淀粉13斤，面粉25斤，白糖1斤，精盐2斤，酱油(优质)3.2斤，鸡蛋1斤，大葱2斤，鲜姜8两，味精2两，五香面2两。

2.二号炸排骨。以每87斤原料计算，用干淀粉13斤，精盐1.3斤，酱油2.5斤，花椒面1.6两。

(三)加工方法。

1.切块。 将选好的排骨剁成3厘米见方的小块，用凉水洗涤后捞出，沥尽水分。

2.腌制。 先将鲜姜、大葱切成细末，再将酱油、白糖、精盐、葱、姜等调料倒入容器内混合拌和，然后把排骨放入，搅拌均匀，腌制30分钟左右。

3.上糊。 用清水5斤把面粉、淀粉、鸡蛋搅成干糊状。将腌过的排骨连同辅料一起倒入面糊内调稀，用木棒搅匀，使排骨粘上面糊。

4.油炸。 把锅内的豆油加热到180℃左右，投入排骨。用笊篱或铁勺翻捣，使排骨炸得均匀，块块分开。经10分钟后，排骨外表呈深黄色时捞出即为成品。成品外表呈黄褐色，内部呈浅褐色，块的大小和挂糊均匀，外酥里嫩，不硬不柴，块块不连，鲜美香甜，咸淡适口。二号炸排骨的成品质量，除味道比一号炸排骨差外，其他均和一号炸排骨相同。

十一、上海油炸肉元

上海油炸肉元是大众化的肉制品之一。一般分成小肉元和大肉元两种，大肉元亦称“狮子头”。肉元的原料为猪的精肉，不同等级的精肉、碎肉，可以加工成不同等级的肉元，因此生产肉元还可综合利用原料。上海生产肉元过去都是手工操作，现在已采用油炸肉元一条龙

机械流水线生产。

(一)原料。 选用猪的前后腿肉及其他部分的精肉。

(二)辅料。以每百市斤原料计算，用熟肉皮8斤，淀粉8斤，白酱油2斤，糖0.5斤，精盐2斤，葱0.5斤，姜0.2斤。

(三)加工方法。

1.原料绞碎。将精肉放入绞肉机，一面绞碎，一面洒放精盐、姜，绞成肉糜后，盛放于铝盘中，每盘约50市斤。

2.拌料。 置肉糜100市斤(两盘)于拌料机中，加入配料(葱除外)翻拌均匀后，仍放于铝盘内，放入0℃左右的冷库中，第二天取出做肉元。原料经过冷冻后，使成品不易松散，外形光滑，无麻点，具有弹性。

3.成形、煮熟、油炸。该三道工序都在肉元一条龙机械生产流水线中完成，共四人操作。操作程序，一人将经拌和配料的肉糜和葱放入肉元机中，肉元机的出口处就挤出肉元，自动落入烧煮水锅中，锅中温度保持100℃；一人在烧煮锅旁用笊篱翻动锅内肉元，让肉元全身浸在沸水中，约10分钟后待肉元烧熟时，通过输送带送入油锅，经过油余后，由链条式输送带在油锅中带动肉元翻身，直至成品出口处，另二人则在出口处用盘接盛肉元，即为成品。成品每市斤十只左右。该机每小时产量约2000市斤。

十二、哈尔滨一号油炸丸子

(一)原料。 选用不带肉筋的鲜冻肉。

(二)辅料。以每70斤瘦猪肉、10斤肥猪肉计算，用干淀粉20斤，豆油8~10斤，精盐1.5斤，酱油1.5斤，大葱1.6斤，鲜姜1斤，花椒面0.16斤。

(三)加工方法。

1.绞碎。 将肉切成5厘米见方的小块，装入二号眼绞肉机内，肥、瘦肉一起绞，绞成肉泥状。

2.拌馅。 将干淀粉用20~25斤清水调合成干浆状。葱、姜切成细粒。所有配料一起倒入肉馅内搅拌均匀。

3.油炸。将豆油熬到190℃左右,把拌好的肉馅做成棉桃大小的园球,放入油锅中炸,下锅后的油温保持在180℃左右,经10~15分钟后,肉元呈深黄色时捞出,摊在盘内凉透即为成品。成品外表棕黄色,内部淡褐色,呈不规则的园形,个头均匀,每斤30~35个,外焦里嫩,不粘不散,酥松香脆,咸淡适口。

十三、湖南油炸肉丸

(一)原料。选用鲜猪肉另星碎精肉、奶脯肉。其比例为精肉70%,奶脯肉30%。

(二)辅料。以每70斤原料计算,用灰面30斤,盐2斤,白糖1斤,味精0.1斤,花椒粉0.1斤,葱头0.5斤,胡椒0.1斤,苏络0.4斤,鸡蛋10斤。

(三)加工方法。

1.把肉切成条形(5分宽4~5寸长一条),用盐腌2~3小时;

2.用绞肉机将肉条绞成肉泥,装在盆内;

3.把灰面用清水(冷的)拌成稀饭状,放入辅料拌匀,再倒入肉泥内,搅拌均匀;

4.用手挤成直径3厘米大的丸子,放入茶油锅内,锅内油温保持在85~100℃,用铁丝烙子翻动几下,炸成黄色,丸子浮上油面捞出即为成品。成品色泽金黄红色,皮焦内嫩,味道香美。

十四、天津炸丸子

(一)原料。脖肉、大碎肉或肥瘦肉。

(二)辅料。以每百市斤原料计算,用花椒面0.2斤,香油2斤,精盐2.5斤,姜0.5斤,葱2斤,亚硝1克,玉米粉33斤或团粉50斤。

(三)加工方法。

1.备料。将原料用1厘米的绞刀绞两遍制成馅。

2.搅拌。将团粉或玉米粉加水搅拌均匀,(团粉加水量是8~10斤,玉米粉加水量是28斤,然后加入全部辅料和肉馅,投入搅拌机内,拌3~5分钟,倒入斗车里。

3.炸制。将馅送入丸子机斗内用油炸,直至丸子外皮呈现出金黄色,掰开没有生馅捞出即为成品。

十五、哈尔滨炸肉饼

(一)原料。选用不带肉筋的鲜、冻肉。

(二)辅料。以瘦猪肉70斤、猪肥肉10斤计算,用干淀粉20斤,豆油8~10斤,精盐1.5斤,酱油1.5斤,大葱1.6斤,鲜姜1斤,花椒面0.16斤。

(三)加工方法

1.绞碎。将鲜肉切成5厘米左右的小块,投入0.8厘米眼绞肉机内绞碎。

2.拌馅。用15~20斤清水加淀粉调成浆状,葱、姜切成细粒,将所有辅料和肉馅全部倒入淀粉浆内搅拌均匀。

3.油炸。将油锅内的豆油熬到190℃左右,将肉馅做成直径5~6厘米的小园饼,放入油锅中炸,约炸10~15分钟,待肉饼呈深黄色时捞出即为成品。成品每个直径六、七厘米,厚2厘米,每市斤约四、五个,个头均匀,肉、淀粉和调料搅拌均匀,表面起伏不平,外脆里嫩,不粘不散,咸淡适口。

十六、上海油氽肉皮

油氽猪肉皮作为各种菜肴的原料,是深受上海等地人民喜爱的一种肉制品,同时也提高了猪皮的经济价值。油氽肉皮食用时,把它浸泡在水中,令其吸足水分并发软,然后根据需要切成条、块、丁,加入各种菜肴中,吃法众多,别具风味。

(一)成品规格。

成品分大皮、小皮两种。大皮为猪前后腿皮及排骨皮(膘皮);小皮为槽头皮、肋条皮,以及前后腿碎皮,形状不论。无论大皮、小皮均要求块头平整,色泽淡黄,质地松脆,不焦不黑,清洁干燥,每块系有草绳一根,小皮如块头过小,每一根草绳可系3~5块

(二)原料整理。

新鲜猪肉皮在油氽之前需要加以适当整理,一般分扞皮和晒皮二道工序。

1.扞皮。将猪皮摊于砧凳上,皮朝上,用刀括去皮上的余毛、杂质,再翻转肉皮,用左手拉住皮的底端,也可以在底端戳一小洞,用左手扣住,右手用批刀由后向前推铲,把皮

上的油膘全部铲除，使皮面光滑平整，无凹凸不平现象，最后修整皮的边缘，使前后腿皮成椭圆形，排骨皮成长方形，小皮形状可以不规则，但边缘须修割整齐，其面积每块不小于15平方厘米为宜。

2.晒皮。经过扞皮后的肉皮，用刀在大皮的一端戳一小洞，穿上约一尺长的草绳一根，打好结头；小皮则穿在一根长草绳上，其数量以便于搬动为原则。将穿好草绳的肉皮，分挂在竹架或木架上，放在太阳下曝晒，晒到半干时，猪皮开始卷缩，此时应用手予以拉平。日晒时间，夏天2~3天，冬天5~6天，晒至透明状并发亮时即成为干肉皮。干肉皮应存放在通风干燥地方，大皮最好悬挂在架子上，小皮可摊在草席上。保管时间，冬天可以二个月，春秋季节一个月，夏季及黄霉季节，容易发霉，应及时处理，随干随炸，随炸随售。

(三)加工方法。

1.浸油。锅内先放入食用猪油，加热后保持油温在85℃左右，火力要适中，将干猪皮剪去草绳，放入锅中，(大皮、小皮须分锅操作)肉皮数量应低于油的平面，务使每块肉皮都浸在油中。肉皮入锅后，稍加火力，增高油温，并用铲刀翻动肉皮，待肉皮发出小泡时，用大型笊篱捞出，漏干余油，散尽余热。

2.油余。锅内放入猪油，保持油温在180~200℃左右，操作时以左手执锅铲，右执长柄铁钳，每次放入锅中的肉皮最多不宜超过二、三块，一面起锅，一面放入，肉皮入锅后，不久即发泡发涨，面积扩大，肉皮的四周向里卷缩，应随时用铲刀和铁钳，双手配合把肉皮摊平，不使卷缩，待油余二、三分钟后，肉皮全身涨透，其面积扩大至3~6倍时(大皮6倍，小皮3倍)，即起锅置于盛器上，滴干余油后，用竹签在皮上戳一小洞，穿上草绳一根，小皮每3~5块穿在一根草绳上。搬运时，再以每三或五斤为单位，用另一根草绳穿结为一单位。

油余肉皮的保管，以在通风干燥的室内用悬挂方法为宜，如为条件所限，也可竖放在草席或苇席上，但不能堆叠，如遇阴天，须关闭

门窗，防止潮气进入室内，以免影响肉皮松脆。

十七、武汉油炸肉皮。

(一)原料整理。

油炸肉皮主要采用前夹、后腿和肋条肉皮。将肉皮上肉膘片净、毛钳净，先煮沸约十分钟左右，洗后晒干即成油炸肉皮原料。

(二)加工方法。

1.将晒干后的肉皮先放入温油中翻炒，油温从20℃、30℃逐步升至80℃左右，在温油中翻炒40分钟左右，再用鼓风机加温，使油温达到沸点再翻炒3~5分钟，以肉皮呈现有小泡泡为宜，即从油锅中捞起晾凉，肉皮成脆性，敲起来咣咣响，第二天再炸。

2.经过第一道工序温油炸的肉皮，第二天油炸时，油温要烧至200℃左右，然后将经过第一道工序加工的肉皮放入滚油中炸，边炸边用捞子和火钳将肉皮理开，以免炸成卷曲状。肉皮炸成菊黄色捞起。既可干卖，也可水发出售，以一斤油炸肉皮水发六斤左右为宜。

十八、上海油炸蹄筋。

蹄筋营养丰富，油炸之后别具风味，为筵席高档菜肴。

(一)原料。选用猪的前、后蹄筋。猪后蹄筋一端呈圆形，另一端又分为二条，也呈圆形，质量较好。猪前蹄筋，一端呈扁形，另一端又分为二条，也呈扁形，质量较差。

(二)加工方法。

1.原料整理。将从猪爪中抽出的鲜蹄筋，摊平晒干，成为棒状。

2.油炸。将干蹄筋和猪油一同置于锅中，油温保持在80~100℃左右，用笊篱翻动，待蹄筋表面出现白色气泡时，即减小火力，降低油温，使气泡逐渐缩小，用笊篱捞起，摊于容器中散热。将散热后的蹄筋，再放入油锅中，火力要旺，油温保持在180~200℃左右，经二分钟后，蹄筋涨大，可取出一根试验，如能折断，证明已炸好，即可用笊篱捞出。

油炸蹄筋食用之前，还须用沸水(稍加碱)将蹄筋浸入，待水温降低后，挤出蹄筋中的油分，再用清水洗净，以待烹调。