

肉制品加工技术经验交流(之八)

灌制品(二)

苏春山、王银龙、闵连吉、杨耀寰、
魏春耕、贝幼强、章士佼

二、香肠。

香肠是用瘦肉和肥膘按一定比例用肠衣灌制而成，外形美观，香甜可口。是市场供应中的一种重要的传统肉制品，同时也是出口肉制品之一。香肠生产具有季节性，一般都在冬季生产。由于农历十二月，古代称“腊月”，因此香肠亦称腊肠。

我国香肠的种类很多，以地区来分，有广东香肠、如皋香肠、湖南香肠、山西香肠等，都是以生产地点来命名的香肠，品种相同，只是辅料略有差别而已。在同一地区的香肠也有很多种类，而这品种往往是以原料、辅料来命名的，如以广东香肠为例，常见的品种就有生抽猪肉肠、老抽猪肉肠、猪肝肠、猪心肠、猪膈（舌）肠、牛肉肠、羊肉肠、鸡肉肠、鸭肉肠、蚝油肠等等。一般所称的香肠，指的是生干香肠，近年又有熟制香肠，大多是为了便于销售。香肠的种类很多，现仅举几个品种介绍如下：

(一) 广式一级腊肠，

广式一级腊肠，也叫皇上皇一级风肠，系广州市食品公司光明南肉食加工场生产。皇上皇是一家名牌商店，专营腊味，历史悠久，闻名于广东省和港澳。该产品选料精，并采用传统制作方法加工，成品色泽鲜明，工艺齐整，美味可口，质量稳定，一九七九年获广州市、一九八〇年获广东省优良产品的称号，一九八一年获商业部系统优质产品、国家优质产品银质奖。

1. 原料。选用上乘鲜冻猪前后腿肉，以每百市斤肥瘦肉粒计算，瘦肉占70%，肥肉占30%。

2. 辅料。以每百市斤原料计算，用精盐2.8~3市斤、白糖9~10市斤、50度以上汾酒3~4市斤，一级生抽（浅色）酱油2~3市斤，硝酸钠（土硝）25克，口径28~30毫米的干肠衣2~2.4市斤，清水15~20市斤，采用食用色素染色的小麻绳等。

3. 加工方法：

(1) 原料整理。将选好的猪前后腿肉，分割后去清筋膜、结缔组织，分清肥肉与瘦肉用机器切成粒状，瘦肉为10~12毫米，肥肉为9~10毫米，不能成糊状，用35℃的温水洗去表面油渍、杂物，使肉粒干爽。

(2) 拌料灌肠。把已准备好的肥、瘦肉粒，放入容器中，（一般用大木盆和料）按比例加入辅料和清水，用手不停地搅拌均匀。即可灌制。灌制时先将肠衣浸湿，用手工或机械把肉粒徐徐灌入肠中，灌满一条肠衣后，约以七市寸为一截，（每双腊肠长度）用水草扎住，然后用麻绳索住两个水草结的中间处，（水草剪断后便成对状）。再用针刺肠身将肠内空气、多余水份排除出来。再用温水清洗表面油腻、余液，使肠身保持清洁明净。

(3) 晾晒与烘烤。肠灌好后，用竹竿挂起架在“晒棚”上，利用太阳光暴晒3小时后转翻一次，约晒半天后即可转入烘房烘烤。烘房温度50~52℃，烘烤时间24小时，碰到肠衣过大时可延长些时间。

(二) 哈尔滨正阳楼风干香肠。

哈尔滨正阳楼风干香肠，相传已有六十多年的历史，其主要特点，瘦肉呈红褐色，脂肪呈乳白色，切面可见少量棕色的调料点，肠体质干，略有弹性，有粗皱纹，肥肉丁凸出，肠型扁圆，粗细均匀，直径不超过1.5厘米，长不超过60厘米。肠体折成双行。具有独特的清香风味，越嚼越香，食之不腻。并有祛寒、健胃、助消化、解酒性之功能。一九七九年被评为黑龙江省优质产品，一九八一年被评为商业部系统优质产品。

1. 原料。选用符合国家肉品检验条例规定的解冻二等猪肉和洗净的猪小肠衣。肥瘦肉的比例为瘦肉90%，肥肉10%。

2. 辅料。以每百斤原料计算，用高级无色酱油18斤，沙仁面1两5钱，紫蔻面2两，整边桂面2两，花椒面1两，鲜姜1斤。

3. 加工方法:

(1)原料整理。将选好的鲜肉原料,剔去骨头,修尽筋膜,肥瘦分开。要求瘦肉不能带明显筋络、肥肉不带胸腹部那样的软质肉。肉块切成1~1.2厘米的小方块,最好用手工切肉,如用机器切会增高肉的温度,容易影响质量。

(2)拌馅。将辅料混合,倒入无色的酱油中搅拌均匀,再把瘦肉、肥肉丁倒入拌匀,到有粘性即浓稠状为止。

(3)灌制。洗净灌衣,沥干水分。将肉馅灌入肠衣内,用手捏得粗细均匀,用针刺孔放出肠内空气。

(4)风干。冬季用火墙烤2小时后里外倒一次,再烤2小时,皮干为止。春夏秋三季用日晒,也是到皮干为止,然后挂于阴凉通风处,风干三、四天后下杆捆扎,每捆十二根比较合适。

(5)发酵。把捆扎好的香肠,存放在干燥、阴凉、通风的仓库内,约十天左右取出。

以上各道工序,时间不宜超过一个月,以免变质。

(6)煮熟。清水烧开后,将肠子放入锅内,15分钟出锅,即为成品。成品挂在通风干燥处,可保管10~15天。

(三) 如皋香肠。

如皋香肠历史悠久,始产于1906年,以选料严格,讲究辅料,成品肉质紧密,肉馅红白分明,香味浓郁,口味鲜美而著称,是我国著名香肠之一。

1.原料。采用经兽医检验,健康无病的猪肉,其肥瘦比例为,瘦肉占75%,肥肉占25%。肠衣采用猪小肠衣,直径为22~34毫米。

2.辅料。以每百市斤原料计算,用豆抽酱油2斤,白糖5斤,精盐4斤,60度曲酒0.5斤,葡萄酒适量。

3. 加工方法。

(1)原料整理。将选好的原料,去皮去膘,剔尽骨头,修去筋膜、肌腱、内伤,再将瘦肉和肥膘分别切成小方块。

(2)拌料。先将切好的瘦肉丁放入容器中,再放入肥膘丁,然后将精盐撒在肉面上,充分拌和后,静置30分钟,使盐分慢慢浸入肉块,再放入糖、酱油、酒等其它辅料,充分拌和。要拌得匀,拌得透。拌好后即可灌肠。

(3)灌肠。用清水将肠衣漂洗干净。采用手工或灌肠机,将拌好的肠馅均匀地灌入肠衣内,用针在肠身上戳眼放出空气,用手挤抹肠身,使肠子粗细均匀,肠馅紧实,两头用花线扎牢。串挂于竹杆上,以

待晾晒。

(4)晾晒。将香肠置于晒架上晾晒,香肠之间要保持一定距离,以利通风透气。晾晒时候,一般冬天为10~12天,夏天7~10天,晒至瘦肉干、肠皮皱,重量已为原料重量的70%左右时即可。

(5)入库晾挂保管。将晾晒好的香肠,放入仓库中使其慢慢干透和成熟,晾挂一个月左右就会产生香肠所特有的香味。晾挂保管香肠的仓库,必须通风透气,有门窗可调节空气,以便天气变化时,及时调节仓库温湿度,防止产品泄油、生霉等,影响质量。

(四) 湖南小香肠。

湖南小香肠,原名广式香肠。成品每支长5寸,粗4分左右,色泽红白分明,味道鲜甜,有浓香味。

1.原料。纯猪精肉80%,肥肉20%。

2.辅料。以每百市斤原料计算,用白糖4斤,盐2.5斤,白酒2斤,干肠衣1.2斤~1.8斤。

3. 加工方法。

(1)原料整理。将修尽的精肉切成3分厚的肉片,打成三分宽的肉条,再切成肉丁,用温水泡洗精肉上的血渍及污物,捞出沥干。肥肉切成2分厚的肉片,再切成3分长的肉条,然后再切成臊丁,用温水洗去浮油及污物,沥干水分。

(2)拌料。将精肉和肥肉一起倒入容器中,再把配好的辅料倒入反复搅拌四、五次,要拌均匀,使辅料浸到肉胚。腌半小时,即可灌肠。

(3)灌肠。灌肠前先干肠衣在温水中浸透泡软,然后套在灌肠管子上,把肉放入溜斗内灌入肠衣内,灌满后,即把两头空条的肠子扎一个结,以免肉丁流出。将香肠摆放案板上打针戳眼,排除肠内的水分和空气,使肉粘在肠衣上,用席草吊成一尺长一根,再用麻绳圈在正中锁住,要求长短一致,整齐美观。再用温水洗去香肠外表污物,穿入竹杆,穿杆时,不得使香肠挤成一团,以互不靠拢为好,每杆以20根为宜。

(4)入柜烘烤。进柜时,温度宜在50~60℃,然后逐步把温度加至70℃左右,烤3~4小时要将香肠调头,再烤9~10小时出柜即为成品。用剪刀将席草剪断,即成为两支5寸长的小香肠,每8小支结成一串。

(五) 太原香肠。

山西太原六味斋酱肉店生产的香肠,具有味香不腻,保存时间长的特点。

1.原料。选用肥瘦相间的猪肉,肥肉占30%,瘦肉占70%。

2.辅料。以每百市斤原料计算,用盐1.9斤,花

椒面3两,味精2两,白酱油2.5斤,薏仁面1两,砂仁面1.2两,火硝1两,苜蓿籽1.2两,白酒6两,白糖2.5斤。

3. 加工方法:

(1)原料整理。将选好的生猪肉,去皮剔骨,用清水洗净,控干水分,分别肥瘦先切成1~1.5厘米的薄片,再切成条,最后切成方形肉丁。

(2)拌料。将切好的方肉丁放在容器内,将辅料撒在肉馅上搅拌均匀,合到发粘程度时即可灌肠。

(3)灌肠、晾晒。用清水洗净猪小肠衣。用灌肠机将肉馅灌入肠衣内,规格要求粗细均匀,然后掐成10厘米左右的小节,用麻绳捆住两头,然后搭到木杆上,放到太阳下约晒5~6小时,再转放到阴凉通风处凉干,半个月后香肠经成熟过程发出特有香味,即可蒸煮食用。煮肠时间为15~20分钟。

(六) 精制武汉腊肠。

武汉肉联厂生产的精制腊肠色泽鲜艳,味道香甜可口,销路甚广。

1.原料。采用猪后腿及前夹纯瘦肉,及色白、质硬的脊髓。其比例为瘦肉70%,肥肉30%。

2.辅料。以每百市斤原料计算,用白砂糖6斤,细盐2.5斤,味精0.3斤,白胡椒粉0.2斤,生姜粉0.3斤,汾酒2.5斤,硝酸钠25克。

3. 加工方法:

(1)原料整理。将瘦肉剔去骨头,修去淋巴、老筋、血管、浮油等杂物,切成4~6两重的小块。肥膘修去皮、瘦肉和软脂肪,用切膘机切成1厘米见方的颗粒。

(2)腌制。将整理好的小块瘦肉,每百斤加入细盐2.5斤,硝酸钠25克进行腌制。时间根据季节不同,具体掌握,一般热天(30℃以上)4~6小时,冷天(10℃以下)2~3天,气温20℃左右的春秋腌24小时。腌好的瘦肉呈鲜红色。

(3)配料搅拌。腌好的瘦肉用30℃以下温热水清洗一下,沥干水分,投入绞肉机绞碎(眼板直径1.2cm左右)。然后按肥、瘦肉的比例投入拌料机内搅拌2~3分钟。辅料按配制标准加入适量热水化匀(酒除外)倒入拌料机内,再搅拌2分钟,然后加酒,拌匀后即可灌肠。

(4)灌肠。将干的或湿的肠衣(2路)洗净、泡胀,剔除霉变、砂眼等肠衣,套在灌注嘴上备用。原料肉馅装入灌注筒进行灌肠,灌时要注意松紧适宜。

(5)扎肠扭节。灌好肠子以每隔15厘米分别用麻绳、苏草各扎一道。肠衣顶端先打一个结,扎完一根

后将尾端再打一个结。

(6)排针、漂洗。如采用干肠衣,扎肠前用排针板扎针,要求两面扎到,根根不漏。如用湿肠衣扎肠后见有气泡位置打针排气。扎好的肠子用40℃的温水漂洗,除去肠体表面污物。

(7)上杆挂晾。上杆时绳子间的距离保持3厘米左右,杆子放入烘车内,挂晾一小时左右,滴干水分,推入烘房。

(8)烘制。装进烘房时温度保持45~50℃,约3小时左右,肠馅呈现红色后进行调杆,将肠上下对调,再入烘房,温度可升高到50~55℃,历时约15小时,以烘干缩身为度。

(9)剪肠。把扎肠的草结剪去,使其成为对形,同杆子烘好的腊肠可结为一挂,或二挂,即为成品。

(七) 武汉肉枣。

肉枣系用肠衣灌制而成,因形似枣子,故称肉枣。武汉肉联厂生产的肉枣,选料优良,制作精细,味道香醇,形状美观,为腊肠类之上品。

1.原料。采用纯猪瘦肉。

2.辅料。以每百市斤纯瘦肉计算,用细盐2.5斤,白糖8斤,味精0.3斤,白胡椒粉0.3斤,大曲酒1.5斤,硝酸钠25克。

3. 加工方法。

从原料整理—腌制—绞碎—搅拌配料—灌肠,五道工序和武汉香肠同。扭节、扎肠为每隔4厘米左右扎一苏草,每隔一尺左右扎一麻绳(便于上杆)。凉晒烘烤也同香肠。烘制为成品后,逐个剪去苏草。

(八) 鞍山肉枣。

辽宁鞍山市食品公司熟食加工厂生产的肉枣,具有色泽红艳,宛若红枣,味道甜咸适口,幽香醇美、规格整齐,外型美观,切面组织结构紧密等特点,很受广大消费者欢迎。一九七九、一九八〇年被评为辽宁省优质产品。

1.原料。选用经卫生检验合格的二、三等鲜猪肉的纯精肉。

2.辅料。以每百市斤原料计算,用精盐3斤,白糖10斤,白酒3斤,味素0.3斤。

3. 加工方法。

(1)原料整理。将选好的猪肉,剔去骨骼,割下不带筋鞘和韧带的精肉,然后将精肉割成重半斤左右的肉条,投入5毫米篦眼的绞肉机内绞碎。

(2)制馅。先把各种调料放入搅拌机内混合在一起,再把肉倒入,搅拌至肉与调料混合均匀,肉馅粘稠为止。

(3)灌制和风干。肠衣在使用前，必须注意清洗，检查是否符合卫生要求，最好是在灌肠前就过完水，不要在灌时进行。肉馅灌入肠衣后，将肠用绳扎结成一个个红枣样的形状，在成形的过程中注意使肉馅紧密而无间隙，防止肠内形成空洞，如有空气用针刺孔放出，然后把肉枣成串地挂在干燥通风处风干，春秋两季用半个月左右时间，风干程度达到指压有弹力，肠皮干燥褶皱为宜。

(4)煮制。风干后的肉枣用温水刷洗干净，然后放入煮锅，水温在86°~90℃之间，煮15分钟左右取出即为成品。

(5)包装。待肉枣凉透后用包装盒包装，每盒净重150克。

三、香肚类。

(一)南京香肚。

南京香肚的生产，相传已有一百二十多年的历史。曾在1910年江苏南京召开的南洋劝业会上，和南京板鸭同时获得优质奖状，从此名闻全国，并远销香港及东南亚一带。南京香肚形似苹果，皮薄有弹力，不易破裂，肉质紧密，红白分明，香嫩爽口，略带甜味。与火腿相比，具有独特风味。

1.原料。选用当天宰杀的新鲜猪肉，取其前、后腿瘦肉，去除皮、骨、筋膜、肌腱、内伤、淋巴结等。肥瘦肉的比例为，肥肉占20%，瘦肉占80%。

2.辅料。以每百市斤原料计算，用精盐4~4.5斤，白糖6斤，香料5钱（每百斤花椒加八角、桂皮各5斤，在铁锅中焙炒至色黄起脆，粉碎过筛成粉末状）。

3.加工方法。

(1)香肚皮子的制作。将新鲜猪膀胱中的尿液挤净，用温水浸泡后，剪去脂肪、油筋。膀胱颈两侧的两根输尿管不能剪掉，以便充气。用烧碱水（氢氧化钠溶液）浸泡。夏季每百斤修整好的膀胱，用烧碱水6斤，加清水180斤左右。其它季节用烧碱水9斤，加水180斤左右。先在缸内把溶液配好，搅拌均匀，然后将膀胱放入缸中，充分搅动。浸泡时间，夏季五、六小时，春秋两季10小时，冬季要浸泡至18小时左右，浸泡至膀胱呈现紫色时取出，沥净烧碱水，转入清水中浸泡十天左右，每天换水一次，搅动三、四次，直至肚皮变为白色时即捞出，排尽肚内积水，用空压机充气，使膀胱成为气球形，用夹子夹紧膀胱颈，不使漏气。挂起晾干。剪去膀胱颈，叠平干膀胱皮，分别按大、小香肚的模型板裁剪，用缝纫机缝制。其规格为，大皮子高18厘米、口径9.5厘米、下弧最宽处12.5

厘米；小皮子高16.5厘米、口径9.8厘米、下弧最宽处12厘米。使用时再在温水中浸泡，泡软后转入明矾水中漂洗，洗净灰尘、粘液和杂质。捞出后，把洗净的一面（毛边）翻进去。再清洗至肚皮颜色洁白时取出备用。

(2)原料整理，拌料。将选配好的原料，切成肉条，粗细如筷子，长一市寸左右。将香料加入盐中，充分混合，再倒入原料中，充分拌匀，再加糖再拌和，静置15分钟，待糖、盐溶解即可装肚。

(3)装肚。每只大香肚装肉料5两，小香肚3.5两。将肉料称量后用特制漏斗，从肚中灌入，用针盘戳孔排气，用右手紧握肚皮上部，轻轻在枱板上边揉边转，至香肚肉料紧密呈苹果状时，用细麻绳扎紧。

(4)日晒、晾挂。将灌装好的香肚挂晒于日光下，冬季须晒3~4个晴天，如阳光不足，挂晒时间要适当延长，至香肚外表干燥，即移至通风干燥的库房内晾挂。晾挂的香肚，每只相距10厘米，最低的离地面80厘米。晾挂一个月后即成成品。

(5)保管。香肚在农历五月以前可用晾挂的方法保管，保存在通风干燥的库房内。到五月份将扎好一串的香肚，一层一层地叠放在缸内，缸要倾斜放置，叠放时，要从缸的最底层到缸口，留一个钵口大小的圆洞，然后以每百只香肚，用麻油一斤，浇洒于顶层香肚，以后每隔一、二天用长柄勺子将底层麻油舀起再浇洒于顶层香肚，使每只香肚涂满麻油，防止腐菌生长和氧化。香肚的保管期一般可达六个月。

(二)天津桃仁小肚。

桃仁小肚因在原料中添加了桃仁而得名。产品用猪膀胱灌制，外观圆形，色泽金黄，清香味美，具有芳香醇厚和桃仁特有的甘香风味。

1.原料。去皮肥、瘦肉。猪膀胱。

2.辅料。按每百斤原料计算，香油6斤，五香面0.2斤，花椒面0.1斤，味精0.2斤，桃仁1.2斤，精盐4.7斤，鲜姜2斤，大葱4斤，酱油8斤，亚硝1克，团粉50斤，白水24斤。

3.加工方法。

(1)备料。将肥、瘦肉用1厘米搅刀制成馅。

(2)搅拌。先将团粉和水放入搅拌机内，拌匀后，再投入肉和辅料，搅拌5分钟。

(3)灌制。将洗净的膀胱翻个，灌入肉馅，至七成满时，用竹扦别好，大、小分开。

(4)煮制。将灌好的小肚，分别大小放入100℃的水锅里。大的先放入煮10分钟，然后放入小的再煮15分钟后，把温度降到85~90℃，继续煮1.5小时，

即可出锅。

(5)熏烤。将煮熟的小肚摆放在篦子上，放进烤炉内，每熏百斤小肚，放红糖7两，锯末2.5~3斤，将红糖和锯末拌好后，洒在烧红的铁板上，立即关闭炉门熏1~1.5小时，至红黄色时，即出炉，抽掉竹扦即为成品。

(三) 哈尔滨松仁小肚。

松仁小肚是哈尔滨正阳楼名产，属于风味产品。

1.原料。采用二级猪肉，猪小肚皮(膀胱)。肥、瘦肉比例为，瘦肉85%，肥肉15%。

2.辅料。以每百斤原料计算，用绿豆温淀粉25斤，松子仁3两(炒熟、去里皮和松仁嘴，避免有松油味)。香油3斤，大葱2斤，鲜姜1斤，味精3两，精盐4.5斤，花椒面1.2两。

3.加工方法。

(1)原料整理。将选好不带筋、软肥膘和肘子的肥瘦肉，切成四、五厘米长、三、四厘米宽和二至二点五厘米厚的小薄片。

(2)拌馅。把肉片、淀粉和全部辅料一并放入拌馅槽内，加入适当清水溶解拌匀，搅到肉馅浓稠带粘性为止。

(3)灌制。将肚皮洗净，沥干水分，灌入百分之七十至八十的肉馅，用竹针缝好肚皮口，每灌三、五个将馅用手搅拌一次，以免肉馅沉淀，影响质量。

(4)煮熟。下锅前用手将小肚捏均匀，防止沉淀。用水洗净肚面上馅汤。锅中汤盐的浓度为波美8~10度。水沸时入锅，保持水温85℃左右。入锅后每半小时左右扎针放气一次，把肚内油水放尽。并经常翻动，以免生熟不均。锅内的浮沫随时清出。煮到二个多小时出锅。

(5)熏制。熏锅或熏炉内糖和锯末的比例为三比一。即三斤糖，一斤锯末。将煮好的小肚装入熏屉，间隔三、四厘米，便于熏透熏均匀。熏制六、七分钟后出炉，冷晾后除去竹针，就为成品。

4.成品质量规格。

(1)色泽。肚外表呈棕褐色，烟熏均匀，光亮滑润。肚内肥肉洁白，瘦肉呈淡红色，淀粉浅灰。

(2)组织。外皮无皱纹，不破不裂，坚实而有弹性。灌馅均匀，中心部位的馅熟透，无粘性。切断面较透明光亮。每个重一斤至一斤半。

(3)味道。味鲜美，清香可口，无松油味不粘糊，不牙碜。

(四) 哈尔滨水晶肚。

水晶肚的外皮有两种，一种是用猪大肠灌制(即

一般称的肚子)。另一种是猪小肚(即猪膀胱)灌制。用猪大肚灌制，最好选择有肚膜的比较合适。水晶肚不用淀粉凝结，是靠肉皮冻凝固而成。

1.原料。要求松仁小肚相同。

2.辅料。以每100斤猪瘦肉、50斤猪皮(洗净无毛)计算，用精盐2.5斤，味精2两，五香面2两，桂皮面2两，大葱3斤，鲜姜2斤，香油2斤。

3.加工方法。

(1)原料整理。与松仁小肚相同。

(2)熬汁。将猪肉皮放到清水锅中煮到半熟捞出，切成黄豆大小的方块，再放入锅内，加入清水80斤左右，熬成稠浓状的胶汁。

(3)拌馅。将胶汁倒入拌馅机内，冷却到40~50℃时，把葱姜切成细粒，将肉片和全部辅料倒入混合拌匀。

(4)灌制。将猪大肠或小肚洗净，沥干水分，将馅装入肚内，装至百分之八十至九十，将大肚两头用线绳扎紧，如用小肚则用竹针缝好肚口。

(5)煮熟。洗净肚上的馅汤，用手捏紧，在沸水中下锅，一直用文火焖煮，大肚煮3~3.5小时，小肚煮2小时即可出锅。

(6)熏制。与松仁小肚相同。

四、包馅制品类。

(一) 上海鸡肉香肠。

将肉馅装入去毛去骨清洗干净的鸡躯体内称鸡肉香肠，哈尔滨等地称馅鸡。鸡肉香肠是一种西餐高级产品，多在盛大宴会中使用，平时很少生产。成品外表无毛、无裂痕，内部肉质白中带红，以鸡的躯壳为外衣，香味浓厚，鲜嫩可口。

1.原料、辅料。光鸡25只，牛肉40斤，猪瘦肉35斤，咸肋条20斤，熟牛舌5斤，淀粉2斤，胡椒粉0.19斤，桂皮粉0.06斤，玉果粉0.13斤，精盐3斤，硝酸钠25克。

2.加工方法。

(1)原料整理。经屠宰后的光鸡，割去鸡脚，剔去骨头，拔尽皮上细毛，清洗干净。牛肉和猪肉均修去筋膜，然后绞碎，咸肋条肉和熟牛舌切成小方块了。

(2)制馅。先将绞碎的牛肉放入剁肉机，加少量冰和辅料，再加入绞碎的猪瘦肉和适量的水(一般加8~12斤)，继续剁碎，使肉水合一成糊状时，移入搅拌机，加入肋条丁和熟牛舌丁，拌和均匀至具有粘性时为止。

(3)灌制。将光鸡套在灌肠机上，灌满肉馅后，移至枱板上。枱板上事先垫以白布，上覆油纸。先卷

(3)摊皮。将蛋黄蛋白打匀,加入湿淀粉5斤调匀,用大勺摊蛋饼,直径20公分,中间厚度一毫米,边薄半毫米。

(4)包馅。将蛋皮放入长14厘米,宽高各五、六厘米的厘米的铝盒内,将馅装入按紧,填满四角,将蛋皮四边折叠后,在上面扎三、四个小孔放气。

(5)蒸熟。将铝盒放入笼屉,锅内水沸后上屉,蒸40~60分钟出屉,将蛋卷从铝盒中倒出。轻放于熏屉内,晾10~15分钟。

(6)熏制。方法与松仁小肚同。

3.成品质量规格。

(1)色泽。外表呈黄褐色,熏均匀。里面瘦肉泥浅红色,肥肉丁乳白色。

(2)组织状态。每个长14厘米,宽、高均5~6厘米,成长方形,上层鼓出,呈半圆形。馅均匀,切得住,不散馅,切断面光滑。

(3)气味。外层有熏香气,切开有较浓的肉制品香味。

(4)味道。鲜美适口,不面糊,不牙碜。

起油纸,再卷白布,两端用绳扎好,每隔5~6厘米处扎一道绳子,使鸡体完整。

(4)煮熟。在水温95~100℃时将鸡入锅,上面压以重物,保持水温75℃以上,约煮3小时,鸡躯内中心温度达到75℃以上即可出锅。

(二)哈尔滨鸡丝卷。

鸡丝卷,又名蛋卷。它是用鸡蛋摊皮薄饼后,把肉馅包在里面,再放在笼屉里蒸熟而成。哈尔滨现在生产两种鸡丝卷,称一号、二号鸡丝卷,两者的区别在于用肉量的多少。

1.原料、辅料。猪瘦肉65斤,猪肥肉15斤,干淀粉20斤,鲜鸡蛋30斤,香油1.6斤,精盐3.8~4斤,味精1.8两,大葱1.6斤,鲜姜1斤,花椒面1.6两。

2.加工方法。

(1)原料整理。将不带肉筋的瘦肉,绞成肉泥,肥肉切成小方块。

(2)拌馅。将肉泥放入拌馅槽内,再加入15斤干淀粉和葱、姜末及其他配料,加入清水75~80斤,拌和均匀后,再放入肥肉丁拌匀。

《粮油食品科技》征订启事

为了响应党中央、国务院关于大搞粮油食品号召,北京市粮食科学研究所决定出刊《粮油食品科技》。自1982年正式发行,全年四期(每季末出刊),每期0.4元。

本刊是一种粮油食品综合研究的期刊。刊载内容有:

(一)国内外粮油食品知识(新食品、地方食品、传统食品、宫廷食品)。

(二)国内外粮油食品加工研究(粮油加工、饼粕加工、副产品利用、饮料加工、主食加工、粗粮细作等)。

(三)粮油副产品综合利用(饼粕、皮糠、油脚等变废为宝知识)。

(四)科普知识(各种粮食、油品、油料及理化性状)。

(五)营养知识(粮油对人体营养的基础知识)。

(六)粮油珍闻(国内外);仓贮研究(选登国内外先进技术成果)。

(七)饲料研究(选登最新技术成果)。

(八)饮食与健康(国内饮食与人体健康关系)。

(九)生活知识(介绍粮油食品在生活上知识)。

(十)祖国各地通讯(各地区技术成果、技术革新等)。

(十一)每期刊登有关粮油食品发展及评论文章。

本刊编排新颖,文字通俗,图文并茂,短小精悍。本刊译文包括日、英、俄、德、法等五种文字。可供高等院校、医学研究、科研(食品系统、农垦系统、化工系统、饮食系统)等部门参考,也可供仓库、粮油加工厂、酿造厂、粮店等参考。欢迎订阅。

欲订者请从邮局汇款至北京市粮食科学研究所内。《粮油食品科技》编辑部

地址:北京宣武区长椿街18号

电话341279

1982年3月