

# 五香熏兔的制作

李长江 (洛阳春都集团技术中心, 471001)

**摘 要** 本工艺以肉兔为主要原料,经腌制、煮制、烟熏等工序,制得具有烟熏风味的五香产品。

**关键词** 五香熏兔 制作

## 0 前言

家兔在我国有上千年的饲养历史。近年来,我国肉兔养殖业得到了迅猛的发展,为兔肉的深加工提供了丰富的原材料。同时,兔肉具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇、高磷脂的特点,其化学组成为:水分 72%~74%,蛋白质 23%~24%,脂肪 1.9%~2.4%,胆固醇含量仅有 60~85mg/100g,是有很高营养价值和保健价值的动物食品。但是由于兔肉固有的草腥味,如加工方法不当,就很难除去,这就大大降低了它的适口性。笔者在实验中经过多次试验和摸索,研究出了具有特殊烟熏风味的“五香熏兔”。现将该加工方法介绍如下。

## 1 材料与设备

### 1.1 材料

兔肉、食盐、白砂糖、生抽王、黄酒、味精、良姜、肉桂、白芷、八角、砂仁、生姜、陈皮、锯沫、细麻绳。

### 1.2 设备

不锈钢盆盘、夹层锅、电热烟熏炉

## 2 工艺

### 2.1 工艺流程

选兔 宰杀漂洗 腌制 煮制 晾制 烟熏  
出炉 成品

### 2.2 操作要点

#### 2.2.1 选兔

选用健康无病活兔(以肉用兔为好),中上等膘情,以 3~12 月龄的青壮兔为最佳。老龄兔肌肉组织老,品质和口感差些。

#### 2.2.2 宰杀漂洗

先将兔子用木棒击晕,后将兔体倒挂于架上,用

刀切开颈动脉,充分放血,放血时间不少于 2 分钟。

放血后,在腕关节稍上方截断前肢,在跗关节截断后肢,截肢要整齐。在后肢跗关节处,股内侧用尖刀平行挑开,剥到尾根,在第一尾椎处去掉尾巴,再用双手握紧兔皮的腹背处,向头部方向翻转拉下,最后抽出前肢,剪断眼、唇周围的结缔组织和软骨。剥皮后,从腹线正中开腹,除掉内脏,除掉兔体各部位结缔组织、耻骨附近的腺体、生殖器官、血脖肉、胸腺、胸腔内的大血管。然后,用清水将兔胴体内外漂洗干净,特别是将口腔内的脏物冲洗干净。

#### 2.2.3 腌制处理

腌制配方:以 100kg 兔肉汁,食盐 1.0kg,白砂糖 1.0kg,亚硝酸盐 15g。

将上述配料称好并充分混和搅拌后,用手均匀涂抹在兔肉表面,特别是对兔肉胸腔内也要擦抹到位。擦完后,把兔肉堆叠于不锈钢盆盘中,上面用干净塑料薄膜盖好。将盆盘放入 4~8℃ 的低温库中腌制 48 小时。在此期间,要将兔肉上下翻动 3~4 次,腌制好的肉,肉块硬实,颜色呈玫瑰红色。

#### 2.2.4 煮制

##### 2.2.4.1 煮制配方

以 100kg 兔肉汁,生姜 300g,青葱 200g,肉桂 160g,良姜 80g,砂仁 120g,八角 80g,白芷 50g,陈皮 40g,酱油(生抽王)2kg,黄酒 1.0kg,盐 2kg。

##### 2.2.4.2 煮制方法

将上述香料用纱布包好,放入夹层锅中,倒入清水,以能全部浸没兔肉为宜。打开蒸汽阀门,将水烧开 20 分钟左右,放入腌制好的兔肉,加入食盐、黄酒、酱油,待水沸腾后,用勺撇去水面上的浮沫,关小蒸汽阀门,小火保持汤面呈微沸状,焖煮 1.5 小时即可。

### 2.2.5 晾晒

兔肉煮熟后,用漏勺轻轻捞出,注意保持兔体完整,然后,放在不锈钢算子上,控干汤汁,稍晾至干燥,使兔体上无明显水珠。

### 2.2.6 烟熏

用麻绳捆住兔体上肢,穿挂在烟熏杆上。注意挂兔体时,每两只兔体之间要保留5cm左右的间距,以便于烟气的流通和兔体受烟均匀。穿好杆后,将杆挂入烟熏炉中,在铁槽盘中放入锯沫和白糖混合物(锯沫 白砂糖=3 1),再将盘放在炉底部的电热丝上。关好炉门,并通电源加热。

加热时,第一步,先使炉温上升至40左右,并保持温度10分钟。同时打开炉内循环扇和排气孔,使兔体稍干燥。第二步,提高炉内温度至50,关闭排气孔,并保持30分钟。

### 2.2.7 出炉

将烟熏好的兔子取出,进行挂凉即为成品。此

时,制作良好的五香熏兔,色泽呈柿黄色,略带棕红,色泽鲜艳美观,组织结构紧凑。食用时,除有传统的五香风味外,还有一种特有的烟熏风味,令人回味无穷。

### 3 讨论

兔肉具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点,是猪、牛、鸡等家禽产品所不能比的,但其本身固有的腥味却大大降低了它的适口性。本加工工艺利用五香调料煮制,并给合烟熏工艺,驱除和掩盖了兔肉中的草腥味,使口感大为改观,适口性提高,为兔肉的深加工提供了一条新的途径。

### 参考文献

- 1 张恒业,郝修振.麻香兔肉的加工制作.肉类工业,1998,(4) 22~23
- 2 刘宝家等.食品加工技术、工艺和配方大全续集(3),129

## Preparation of Spiced Rabbit

Li Changjiang

**ABSTRACT** In the present technology rabbit was used as the raw material, and applying curing, cooking and smoking, a product with smoke flavor was prepared.

**KEY WORD** Spiced rabbit ;preparation

(上接第31页) 肉类加工企业接轨。

(5) 现代化生产的源动力是不断扩大的市场需求。我们的肉类研究机构及生产加工企业必须应用现代化信息手段,在大力宣传传统中式肉制品的同时,把握广大消费者各种新的需求,及时调整自己,增加产品的科技含量,以扬弃的态度,发挥优势、摒弃缺陷,使传统中式肉制品在瞬息万变的市场中站稳脚跟并不断发展、壮大。

### 参考文献

- 1 王卫.新型肉干制品莎夫牛柳的加工.食品工业科技,1993,(3):31-35
- 2 蒋爱民,南庆贤.畜产食品工艺及进展.陕西

科技出版社,1998,68-69、116-122

- 3 刘宝家,李素梅,柳东.食品加工技术、工艺和配方大全(中).科技文献出版社,1992
- 4 马凤琴,徐广泽.中国肉食制品加工大全,北京理工大学出版,1993
- 5 中华人民共和国行业标准.肉干 SB/T 10282-1997
- 6 刘程,周汝忠.食品添加剂实用大全.北京工业大学出版社,1994
- 7 董寅初.中国传统肉制品的现代化势在必行(下).肉类研究,1998,(3):9-11
- 8 张文治.新编食品微生物学.中国轻工业出版社,1995

## Modified Technology for Traditional Dried Beef

Zheng Can Long

**ABSTRACT** The color and flavor of dried beef can be significantly improved using curing process. The time for dehydration can be shortened and the bacterial counts reduced by baker drying combined with microwave drying. The way to commercial production of traditional Chinese dried beef is also suggested.

**KEY WORD** Dried beef ;Curing ;Microwave ;Commercial production