

# 香肠制作工艺的改进

吴 凡 (辽宁省辽中县政府路 130 号, 110200)

**摘 要** 针对香肠的传统工艺提出了不少改进意见,特别是就辅料的选取和配比,进行了详细探讨。

**关键词** 香肠 工艺 改进

针对香肠的传统工艺特点,特提出以下改进方法:

## 1 原料肉的选取及配比

仍选用后腿臀部肌肉和前腿夹心肉。但在配料比例上,以肥瘦肉 2:3 至 3:7 较为适宜,既可以避免由于瘦肉过多造成的口感粗糙不细腻,嫩度低的缺点,又可防止由于肥肉过多造成烘烤时流油,污染肠衣表面出现空隙,口感油腻,不易干制,不易贮藏及贮藏后变味等缺点。

## 2 辅料的选取及配比

为使香肠色、香、味俱佳,经济实惠,在辅料选择上,可以不用葱、蒜、胡椒、红糖,而添加白酒、姜、酱油、白砂糖和少量葡萄糖及抗坏血酸等。葱蒜、辣椒可以在食用时作为佐料。为使香肠色泽美观,不必加红糖,不必加发色剂和着色剂,而用发色促进剂。红糖常是卤制品中增色剂。发色剂主要是硝(包括硝酸盐和亚硝酸盐),不宜采用,因亚硝基( $-\text{NO}$ )可和蛋白质分解的中间体——二级胺结合成亚硝基胺,亚硝基胺有强烈致癌作用。发色促进剂大多是还原性很强的物质,本身无色,但能促进呈色物质发色并使之稳定,如葡萄糖、抗坏血酸,在香肠制作中,有条件可以添加,常常二者联合应用效果较好。为使香肠色泽鲜艳,也不宜选用着色剂如食品红,因其或多或少有一定毒性。

而在辅料中添加白酒、酱油、白砂糖等调味料和姜、桂皮、八角、山萘等香辛料可使香肠的品质大大提高。其中,白酒可除去肉的腥味和异味,有一定杀菌作用,其中的少量芳香酯类,可增添香肠浓厚香味。酱油有色味作用,既能增色,又能增加鲜味,也能促进香肠内糖的发酵,提高营养价值。适当添加白砂糖可改善风味以缓冲咸味,增加鲜味和营养,也能使肌纤维嫩化,并有

防腐作用,防止亚硝酸盐氧化,保持香肠颜色等。姜和桂皮均为辛辣型香辛料。姜为 4 大辣味物之一,能使香肠具有一定辣味。八角、山萘为芳香型香辛料,具有特殊品味。

当然,食盐是重要调味料,必不可少,具有调味、防腐、保鲜等作用。而花椒作为辛辣型香辛料,也是川味香肠首选的辅料。

附:100 公斤原料肉的辅料配方(单位:克)

香肠	食盐	白酒	酱油	白糖	花椒	葡萄酒	VC	姜汁	八角	山萘	桂皮
川味	1600	1000	1000	500	100	250	4	100	25	15	15
广味	1100	1250		420	15	250	4		20	6	30

注:抗坏血酸 用维生素 C 片剂即可

## 3 肠的选取

选用猪小肠,直径以半个圆周为 26~28 毫米较为适宜。可购买盐渍肠衣,也可对猪原肠进行加工。

## 4 切肉

肥瘦肉均不宜切成长条形,也不宜切成肉糜状。一般肥膘切成小于 1 立方厘米大小的块,瘦肉 0.5 立方厘米左右的块为宜。肥膘要用 35℃ 温水洗去浮油,沥干后再拌料。

## 5 拌馅

先将肉置入盆中,再倒入少量凉开水(不得超过肉量的 10%)及溶化的辅料配成的香料水进行拌和。注意一定要将肥瘦肉及辅料拌匀。

## 6 灌制

拌馅后必须迅速灌制,以免影响切片性。灌制时不得在肠衣内留任何空隙。

## 7 结扎打孔

结扎长度,以 12~15 厘米长为宜。结扎后用针打孔,打孔要均匀,以排出其中空气和便于水分蒸发。然后用 30℃ 温水漂洗,除去表面的污油。

## 8 烘烤烟熏或晾晒

将漂洗后的香肠挂在竹竿上,先(下转第 6 页)

努力目标。

由于我国是猪肉生产大国,即使质量等问题都解决了,在可预见的将来,也只能出口占猪肉总产量的 2%~3%。何况我国猪肉仍在稳中有增。故猪肉的销售重点任何时候都应在国内。当前城乡购买力虽都在稳步增长,但增长部分用于吃肉的仅是一小部分。可以这样说,城市中购买力高的人群在减少猪肉消费而转向水产品、家禽等,而农村想多吃肉的人群又受购买力制约。目前各地大中城市猪肉消费的增长部分,主力军是数千万外地务工者(他们仍喜欢吃肥肉)和各地新建立的小城镇人口,这是猪肉消费空间大的人群。

近年来国内陆续发生了吃猪肉中毒事件,在一定程度上抑制了猪肉消费,至今消费者疑虑未完全消除。在吃猪肉中毒事件发生的同时,超市、连锁店的鲜猪肉销售上升,一是超市出售的猪肉一般都有品牌,如上海市的上食牌冷却肉,群众已有信任感。而集市买肉减少了,说明了消费者购物心理的变化,宁可买贵点的,而要质量有保证的。目前上海、南京、北京等大城市都推行了外地肉品进城“准入制”,有的实行工商、卫生部门批准的放心肉专卖门店,缓解了群众对吃猪肉的疑虑。有条件的地区,要把超市卖肉(生肉、熟肉)延伸到乡镇,

这在一定程度上也可促使多销猪肉。

4.4 在猪肉的进出口策略上,仍应执行“卖高买低”的策略,进口价低的副产品和初级产品,出口价格高的部位肉,赚取质量差价。

在选择猪肉进口的国家中,要特别重视日、俄、韩、菲律宾等国,它们猪肉需要量大,又不能自给,在地缘上是我国近邻,应是我们重点调研的市场。

目前,有的国家对生猪肉进口质量要求很苛刻,但我们可考虑多研制高质量的小包装熟肉制品、罐头、肉干、肉松等产品,还有表面经 80℃ 热水浸烫杀菌的生肉等等,对方一般对质量要求会宽松些。

4.5 以市场为导向,调整生猪品种结构,继续提高瘦肉率。目前反映在市场上瘦肉型猪适销,脂肪型猪不仅卖价低 20% 以上,有时还积压。批发市场上肥膘猪肉的价格在继续微落,真实反映了农村的消费者也在逐步转向“喜瘦厌肥”。

目前市场上杂交一代野猪、滇南小耳猪、青海藏猪、贵州小香猪等小型猪种好销。做乳猪可以更小型化,便于家庭自用和过年过节送礼,送一只小包装乳猪比送一只烤鸭,似乎更有新鲜感。

## Growing Pig and Foreign Trade in China

Yang Baixuan

**ABSTRACT** The status and contribution in the world of growing pig in china is illustrated in this article, the development of growing pig in over past 52 years since P.R.China was established is emphasized. It is stressed that to increase the quality of pork, create the international brand, enlarge export the green meat products based on the domestic market.

**KEY WORD** growing pork; import and export

(上接第 23 页) 晾干表面水分, 然后进行烘烤烟熏或晾晒, 烘烤烟熏时以 50℃~60℃ 温度为宜。温度过高使脂肪融化, 出现空隙, 污染香肠表面, 灰尘易于沉积, 瘦肉烤熟, 降低成品率, 色泽变暗, 降低品质。温度过低, 不利于干燥, 且易引起发酸变质。同时注意经常翻动, 使水分蒸发均匀。晾晒时不得与雾接触。

### 9 效果

经过改进工艺过程后, 其成品品质在色、香、

味及切片性能上有以下特征: 色, 色泽鲜明, 肥瘦肉均匀, 清晰可辨, 肥肉白色, 瘦肉枣红或鲜红色, 内无空隙, 肉身干爽有弹性, 指压无明显凹痕, 肠衣表皮无发白和花纹现象。香, 具有正常香肠特有的腊味和香味, 无酸味、肉腥味和不良气味。味, 味鲜, 广味口重、甘醇; 川味甜中有辣、麻, 咸淡适中, 味美可口。经蒸煮后易于切片。

## Development of Processing Technology on Sausage

Wu Fan

**ABSTRACT** It proposed many suggests in the improvement of the sausage technology, especially in the selection and the dosage of the assistant materials.

**DEY WORD** Sausage; Technique; Improvement