

肉制品加工技术经验交流(之六)

酱 卤 制 品 (一)

一、酱卤制品的特点和分类

酱卤制品是我国传统的一大类肉制品。其主要特点,一是成品都是熟的,可以直接食用,基本属于方便食品;二是产品以酥润著称,卤汁多,难以包装和远运,适宜前店后厂就地生产,就地供应;三是生产普遍,品种多,特色多。酱卤制品以我国传统的烹调技术为基础,几乎全国各地均有生产。但由于各地的消费习惯和在煮制过程中使用的配料不同,以及操作师傅的加工技术等因素,形成了多种多样的产品,有些则是久负盛名的社会名产、特产,如苏州酱汁肉,无锡肉骨头,北京月盛斋的烧羊肉、酱牛肉,河南道口烧鸡等等,品种繁多,不胜枚举。

酱卤制品的加工方法,大体可以归纳为以下七类:

酱制、红烧、五香。这是酱卤制品的主要加工方法,它的产量大,销售面广。这一类产品的特点,一是在煮制时使用了较多的酱油,所以有的地方也叫红烧,产品色深味浓,酥润可口,为各地市场畅销商品之一;二是使用了八角茴香、桂皮、丁香、花椒、小茴香等五种香料,故也有称五香制品的,产品香味芬芳,鲜美宜人。酱制、红烧、五香三个名词,常常混用,如一产品,有的地区称酱制,有的地区称红烧或五香。

酱汁 在酱制红烧的基础上,使用红米为着色剂,成品呈樱桃红色,鲜艳夺目,口味咸中带甜,产品以酥润著称,入口即化,老小均所喜爱。

蜜汁 在辅料中加重了糖的份量,产品色浓味甜,适合喜食甜食者的需要。

糖醋 在辅料中加入糖和醋,使产品具有多种味道的复合味。

糟制 这是在加工过程中,用“香糟”来调味的一种加工方法,产品鲜嫩爽口,风味特殊,为夏令佳肴。

卤制 在加工过程中,将产品浸在盐水中若干时间,渗透卤汁,并随卤保存,产品质嫩味鲜,这种加工方法,大多用于内脏制品。

白烧 在加工过程中,不用酱油和香料,仅使用

一定数量的盐和葱、姜、酒等辅料,产品基本上仍是原料的本色,加工简单,而仍保持鲜美的口味。

二、煮制技术

煮制是酱卤制品的主要加工环节,各种酱卤制品的煮制方法,大同小异,一般有下列操作方法。

(一)白拆、红烧 酱卤制品中,除少数品种外,一般的煮制过程分为二个阶段,一是白拆,亦称“出水”、“白锅”、“水锅”,也有的地区称“浸水”,这是辅助性的煮制工序,其作用是消除膻腥气味。白拆的方法,是将成形原料投入沸水锅中进行加热,加以翻拌,捞出浮油、血沫和杂质。白拆时间随产品形状大小而异,一般为一、二十分钟至一小时左右。二是红烧,亦称“红锅”,是产品质量的决定性工序,红烧的方法和时间,因产品而异。

(二)宽汤、紧汤 在煮制过程中,会有部分营养成分随汤汁而流失,因此煮制时汤汁之多寡和利用,对产品质量有一定关系。煮制时加入的汤,根据数量多少,分宽汤和紧汤二种煮制方法,宽汤煮制系将汤加入至和肉的平面基本相平或淹没肉体,这种煮制方法,适用于块大肉厚的产品,如酱肉。紧汤煮制加入的汤,应低于肉的平面三分之一或二分之一,这种煮制方法,适用于色深、味浓的产品,如酥骨肉、蜜汁小肉、酱汁肉等。

(三)白汤、红汤 白拆时的肉汤,味鲜量多称白汤,要妥为保存。红烧时使用白拆所产生的鲜汤作为汤汁的基础。红烧时剩余的汤汁,待以后继续使用的叫老汤(老卤),老汤越用越陈,须注意保管和使用。老汤应装于有盖的容器中,防止生水和新汤掺入,否则应随时回炉加热,以防变质,如在夏天,应经常检查质量。老汤由于不断使用,其性能和成分经常变化,使用时应注意其咸淡程度,酌量减少配料数量。

(四)火候 掌握火候是加工酱卤制品的重要一环。火候的掌握,首先是火力大小。火力大小分三类:旺火、文火和微火。旺火(大火、武火、急火)火焰高而稳定。文火(温火)火焰低而摇晃。微火(小火)保持火焰不灭,火力很小。火力的分类,在

实际工作中，对旺火的标准和掌握大多一致，对文火、微火的标准，则随操作习惯而各异，也有称文火为中火、微火的。各种产品加热时的火力，除个别品种外，一般都是先旺火后文火，旺火的时间比较短，其作用是将肉由生煮熟，但不能使肉酥润；文火的时间一般比较长，其作用在使肉酥润可口，使配料逐步渗入产品内部，达到内外咸淡均匀的目的，有的产品在加入砂糖后，往往再用旺火，其目的在使砂糖溶化。卤制内脏，由于口味要求和原料鲜嫩的特点，在加热过程中，自始至终采用文火烧煮法。加热的时间和办法，随品种而异，产品体积大、块头大，其加热时间一般都较长；反之，就可以短一些，但必须以产品烧熟为前提。产品不熟，或者里生外熟，非但不符质量要求，而且也影响食用安全。

三、调味

酱卤制品的品种多，口味不一，有些品种还必须具备独特的口味，如何使每一种酱卤制品的口味，符合质量规格标准，决定于调味。酱卤制品的配料是一般情况下的标准，在具体操作中，还得考虑当时当地的消费对象，才能掌握产品口味的特点，例如河北、山东人喜食葱、蒜味，江苏人喜食甜味，山西人喜食酸味，四川湖南等地人喜食辣味等等；同时原料的新鲜程度，以及带有腥膻味原料如羊肉、内脏，均需依靠调味来适当处理。消费者的口味多种多样，非常复杂，但大体上可分基本味和复合味二类：

（一）基本味

1. 咸味 咸味是基础口味，一般产品都以咸味为主，然后再考虑用其他配料，即使是特殊口味的产品，如糖醋排骨，也要加上一点盐，使产品具有一定的咸味。咸味的配料有精盐、粗盐和酱油等。

2. 甜味 配料中加入糖，除了使产品具有甜味外，还可增加产品的鲜味，并具有去腥解腻的作用。甜味的配料有白糖、冰糖、红糖等。

3. 酸味 酸味也有去腥解腻的作用。酸味的配料有红醋、白醋和黑醋等。

4. 辣味 辣味的配料有辣椒、胡椒、生姜等。

5. 香味 香味使产品气味芬芳，刺激食欲，还有去腥解腻作用。香味的配料较多，有酒、葱、麻油、酒糟、桂皮、茴香、花椒、五香粉等。

6. 鲜味 鲜味主要来自产品本身。鲜味的配料主要是味精，以及鲜汤等。

7. 特殊味 在配料中加入少许药材如陈皮、山奈、杏仁等，使产品具有特殊的鲜味。

（二）复合味 含有二种以上的口味叫复合味，

复合味的配料大多经过复制而成。

1. 酸甜类 如糖醋、蕃茄酱、蕃茄汁等。

2. 甜咸类 如甜面酱等。

3. 鲜咸类 如鲜酱油、虾子酱油、鱼露、豆豉等。

4. 辣咸类 如辣油、辣酱油等。

此外，尚有咖喱粉、椒盐等。

加工时所用的配料，应掌握在三个时期加入：

加热前，原料整理后，大多经过腌制，腌制时加入盐、酱油或其他配料，奠定产品的咸味，叫做基本调味；

加热时，原料入锅后，加入主要配料，如酱油、酒、盐、和香料，决定产品的根本口味，叫做决定性调味；

加热后，在出锅时加入配料，主要是糖和味精，决定产品的色泽和鲜味，叫做辅助性调味。

四、油炸

油炸也称烹炸，是某些酱卤制品的一道重要加工工序。不过有的产品是在煮制之前进行的，如糖醋排骨、烧鸡等产品；有的产品则是在煮制之后进行烹炸的，如北京月盛斋的烧羊肉。油炸不仅可以起到加热使蛋白质发生凝固，排出水分，使肉质紧密的作用，而且能使产品色泽金黄，肉质酥软，具有特色。

五、酱制、红烧、五香制品

（一）苏州酱肉 苏州酱肉亦称五香酱肉，是苏州熟肉卤菜行业常年生产的品种。历史悠久，相传北宋时期即有此产品。“若问酱肉谁家好，首推苏城陆稿荐”苏州陆稿荐熟肉店生产的酱肉，已被评选为商业部一九八一年优质产品。

1. 质量规格 成品皮呈金黄麦柴之色，肥膘洁白晶莹，精肉略红，香味芬馥，长方形，咸淡适中，肥而不腻，入口即化。

2. 原料 采用毛稀、皮薄、细脚、肉质鲜嫩之湖猪。每头白肉在65~70斤左右，肥膘不超过二公分。取带皮之肋条肉为酱肉原料。

3. 配料 以100市斤原料计算，用酱油3斤，绍兴酒3斤，盐6~7斤，桂皮0.15斤，大茴香0.2斤，新会皮（桂皮代）0.1斤，葱2斤，生姜0.2斤，硝酸钠0.05斤，白砂糖1斤。

4. 原料整理 取带皮整方肋条肉（统肋）刮净毛，清除血、污等杂物后，剪去奶头，开成10×16厘米重1.6斤左右的长方块。并在每块肉上用刀戳上8~12个刀眼（肋骨间），对大排骨带肥膘（硬膘大精头）的条肉，要在背脊骨骨岔处斩开，以便于吸收盐份。

5. 腌制 将盐和硝水洒在肉块上，并在每块肉的

四周用手擦盐,然后将肉置入桶中,约5~6小时后转入盐卤缸中腌制,肉制时间视气候而异,如气温(室内温度)在20°C,应肉制12小时,夏季室温在30°C以上时,只须腌制几小时,冬季则要腌制1~2天。

6.煮制 将肉块自肉制缸中捞出,沥干卤汁。锅内先放入老汤用旺火烧开,放入香料、辅料,将肉块倒入锅内,用旺火烧开,加入绍酒、酱油后,改用小火焖煮约二小时,待皮色转为呈麦柴色金黄时即可。糖须掌握在起锅前半小时加入。如锅内酱肉数量多,必须在烧煮约1小时后进行翻锅(以防止上硬下烂)。出锅时,把酱肉上的沫掸尽,皮朝下逐块排列在清洁的铅盘内,并趁热将肉上的肋骨拆掉,待其冷却,即为成品。

(二)无锡酱灸排骨

无锡酱灸排骨,亦称无锡“肉骨头”。相传在十九世纪末,无锡便开始生产酱灸排骨,以油润光亮,甜咸适度,口味浓郁,骨酥肉烂闻名于江南。

1.原料 选用猪前夹心的肋排(无锡俗称“草排”),削去肥肉,斩成7×11厘米、重量在1两半至2两的长方形小块。如以脊背的大排骨为原料,要斩成厚约1.2厘米的扇形块状。

2.配料 每100斤生排骨,用盐9斤、丁香2钱、八角茴香5两、桂皮5两、酱油13斤、陈酒3斤、白糖3斤半、生姜1两半、葱5两。

3.腌制 将生排骨放入盐缸,加盐后用棍棒上下翻动搅拌一、二次,使咸味均匀。腌制后取出凉隔一夜,滴尽血水。

4.白烧 锅内加清水烧开后,将胚料用清水冲洗后放入锅内,上下翻动,撇出血沫,待烧成百分之三十熟度(即俗称“烂肉”)取出。肉汤除去浮油和碎骨后待用。

5.红烧 将八角茴香、丁香、桂皮装入布袋,放入锅底,再放入胚料,加上白烧肉汤,汤的数量掌握在与锅内排骨齐平,顺序加料即先放酱油、陈酒,盖上锅盖以大火烧煮,到七成左右加白糖、葱、姜,约二小时左右,再用文火烧十分钟,待到汤汁变浓后,即熄火出锅摊于盘中。再将锅中原汁撇去油质碎肉,取出部分并适当加些糖后再煮,使汁浓一些,即为“卤汁”,然后均匀地浇在排骨成品上。锅内所余汤汁,注意保存,循环使用。

(三)北京天福号酱肘子

天福号酱肘子,也叫酱肘花,是北京社会名产,相传已有200余年的历史。产品为棕红色,有光泽,其味浓香醇厚,肥而不腻,瘦而不柴,皮不回性。

1.原料 选用当年百斤左右皮薄、肉嫩的猪。

2.配料 猪肘子100斤,用精盐3.5斤,大料0.5斤,花椒0.4斤,桂皮1斤,鲜姜2斤,味精0.2斤,料酒0.5斤。

3.烧煮 先将精选肘子洗净,下锅和配料用旺火煮一小时,待出油后,取出肘肉,用凉水冲洗,同时捞出锅内浮油,再把锅内的汤过两次箩,去尽锅泥肉渣。再把已煮熟的肘肉放入原汤内用旺火煮四小时,最后用微火焖一小时,即为成品。老汤连续使用。

(四)太原六味斋酱猪肉

太原六味斋酱猪肉,为山西社会名产,成品颜色美观,肉皮柔软,肥而不腻,瘦而不柴。

原料 选用60~70斤重的嫩猪肉。

2.配料 以每100斤原料计算,用盐3斤,花椒1.2两,姜0.5斤,大料1.5两,桂皮2.5两,绍兴酒2两,糖色4两。

3.加工方法 将整片白肉,斩下肘子,剔去骨头,切成长8寸,宽5.5寸的肉块,修净残毛、血污,放入凉水池内浸泡8小时后,捞出置于沸水锅内,加入辅料(酒和糖色除外),随时捞出锅面浮油杂质,浸一小时左右捞出,用凉水将肉洗干净。锅内的汤,撇净油沫,取出过箩后待用。

将锅底先垫上铁篦或骨头,以免肉块粘贴锅底。按肉块硬软程度(硬的放在中间)逐块摆在锅中,松紧适度,在锅的中间留一个直径8寸的汤眼,将原汤倒入锅中,汤与肉相平,盖好锅盖。夏季用旺火煮沸一小时半,接着用小火再煮一小时。冬季用旺火煮沸二小时,小火适当增加时间。出锅前15分钟,加入酒和糖色,并用勺子将汤浇在肉上,再焖半小时出锅,即为成品。出锅时用铲刀和勺子将肉块顺序取出放入盘内,再将锅内汤汁分二次涂于肉上。

(五)上海红烧大排、小排

排骨以肉嫩味鲜著称。红烧大排骨和小排骨,规格不同,但配料和加工方法相同。

1.成品规格 红烧大排骨成品为扇形,色泽酱红,肉质鲜嫩,带骨无皮,每市斤约8块左右。红烧小排骨成品为2×3厘米左右的小块,大小均匀,色泽酱红,肉质鲜嫩。

2.选料和整理

(1)红烧大排骨 选用开剖后猪身上的大排骨,即猪的脊骨部分,以肥壮猪体的大排骨为宜,无膘或瘦小猪体的大排骨不宜采用。先将大排骨(整长条)批去肉皮,并将肥膘的大部分随皮批下,去皮去肉后的整条排骨,用刀斩成厚约一厘米的薄片,肥的大排骨每一脊椎骨,可以斩为二片,俗称鸳鸯块,瘦

的大排骨，每一脊椎骨开一块。注意刀工，务使外形整齐，大小基本相同。

(2) 红烧小排骨 选用开剖后猪身上的草排(胸椎骨)须带有一定比例的精肉，一般比例，肉占三分之二，骨占三分之一。斩成2~3厘米阔的条块，再斩成2~3厘米长的小块，用水洗净。

3. 配料 以每100市斤原料计算，用酱油6~7斤，白砂糖4斤，盐1.5斤，黄酒3斤，葱0.5斤，姜0.25斤，桂皮0.25斤，茴香0.25斤，味精0.06斤，硝酸钠0.02斤。

4. 白烧 先烧沸锅内清水，后放入胚料，再用旺火烧，用铲刀翻动，随时捞起锅面上的血沫和杂质，待烧沸后出锅。出锅后的胚料，还附有少量的血沫杂质，因此出锅后须用清水冲洗干净。锅内汤汁，除去血沫杂质，作为下一工序红烧时用。

5. 红烧 红烧时如使用老汤，应先将老汤烧沸。老汤味浓且有胶质，一般都呈薄浆糊状态，所以要先煮沸，使其溶化，然后按比例加入配料，但由于老汤中已加有配料，为此操作时应根据老汤色泽深浅，味道咸淡，适当的减少加入配料的数量，否则将会影响成品质量和口味。配料中的生葱、生姜、桂皮、茴香、应分装在二个小布袋内，放入锅内，防止残物混入产品。香料入锅后，随即倒入胚料，洒上硝水(硝和水拌制)再加入黄酒、酱油及去净杂质的白烧汤。采用紧汤烧煮方法，加上的汤，应低于肉体平面一寸半至二寸左右，盖上锅盖，用旺火烧开后，用铲刀上下翻动胚料，使胚料受热和接触配料均匀，继续用旺火烧30分钟左右转文火焖煮，并轻轻翻动胚料后，加入白砂糖，再用旺火烧十分钟，使糖溶化，透入肉体内，骨肉酥适时，就可退火出锅，即为成品。

出锅时，要轻轻捞出，以免骨肉分离。装入盘子或其他容器时，不能堆得过高。红烧锅内的汤汁，须撇净浮油、捞净碎肉，杂质及骨屑，取出一部分加上味精、涂于产品上，以增进色泽美观和口味。

(六) 天津五香头片

天津五香头片，即五香猪头肉，成品颜色黄白，新鲜整洁，煮熟味正，价廉物美，深受广大消费者欢迎。

1. 原料 头片。用新鲜猪肉为原料，刮净毛和血污，劈开头骨，割掉喉管，取出脑子，剔掉头骨、软骨、耳环骨，用水洗刷干净即成头片。

2. 辅料 以每100斤原料计算，用大葱1.5斤，鲜姜0.3斤，酱油2斤，大盐5斤，大蒜0.3斤，火硝0.1斤，白糖0.5斤，料酒0.5斤，桂皮0.05斤，山奈0.01斤，白芷0.01斤，茴香0.01斤，花椒面0.01斤，丁香0.01斤。

3. 煮制 将头片用清水煮沸，每一斤肉加水1.2~1.3斤，同时投入火硝、大盐，撇出锅内脏物，煮制1.5~2小时，肉熟程度六成时，将肉捞出，撇净卤汤的浮油，再将鲜姜、大葱和桂皮、山奈、白芷、茴香、花椒、丁香分用布袋扎制成的二个辅料包，及其它全部辅料投入锅内，然后将头片摆在锅内煮制1.5小时左右，煮制时火不宜旺，成品不要过火。待肉成黄白色时即可出锅。

(七) 太原六味斋酱心、肝

太原六味斋生产的酱心、肝，表面为酱色，不发黑发干，鲜嫩味美。

1. 配料 以每100市斤原料，用盐3斤，花椒1.2两，大料1.5两，桂皮2.5两，酱油5斤，糖色4两，香叶4两。

2. 原料整理 将肝洗干净，并将浓泡、水涂、苦胆、肝肌等全部修割净，用刀拉开四叶，将血水冲洗干净。将猪心割开，放掉死血，冲洗干净。

3. 煮制 先将肝放入水锅内，同旺火烧沸，不断翻拌，撇净锅面血沫，约一小时后出锅。要求煮透肝中无血，放掉锅水。然后再将猪心倒入汤锅，加入辅料，(冬季应加入少许蒜)，煮半小时，待猪心无血水时捞出。将猪肝、猪心放于缸中，将锅内的汤捞出碎沫后倒入缸中，汤和心肝相平，浸泡八小时后即为成品。

(八) 上海猪头方肉

猪头方肉丝将猪肉装入特定的模型，经压制而成，成品坚硬结实，成长23厘米、宽12厘米、高13厘米的长方形，色泽金黄，皮面无毛，肉内无骨，味鲜爽口，食用时切成片状，具有西式风味。成品每只重约七市斤，价廉物美，是大众化肉制品之一。

1. 配料 以每100市斤原料计算，用葱0.25斤，姜0.25斤，茴香0.25斤，桂皮0.2斤，丁香0.03斤，白酱油8~10斤，味精0.06斤，白砂糖3斤，粗盐3斤，黄酒3斤，硝酸钠0.03斤。

2. 白拆 胚料倒入锅内，加水至淹没肉的平面时为止，加入硝少量和盐1斤，用旺火烧沸，用铲刀翻动胚料，撇去浮油杂质，用文火焖煮一个半小时，焖至容易拆骨时，取出用冷水冲浇退热，拆去大骨，去净小骨、碎骨，挤去眼珠，刮去唇衣，拣出牙麻肉。操作时务求保持胚料完整。

3. 红烧 锅内先垫满竹篾，防止原料贴底烧焦。如用老汤，不宜加入过多，因猪头汤汁粘性大，易使原料烧焦。老汤使用时间过长，胶质过重，以不用或少用为宜。将葱、姜、桂皮、茴香分装于小麻布袋内，置于锅底，再放入胚料，皮向上，肉向下，一层

层放入，每层洒一些盐。胚料放妥后，加入黄酒，白酱油，及去净杂质的白烧肉汤，汤的加入数量，以掌握低于肉体1市寸为度。盖好锅盖，用旺火烧煮一小时20分钟左右，不必加以翻动，待胚料酥烂时，加入白砂糖、味精，再用旺火烧煮十分分钟左右，即可出锅。出锅后稍予冷却，即装入特制的模型。冷却散热时间不宜过久，否则成品冻结而起凹凸不平的皱纹，影响装模。

4.装模 模型内先垫以白布，必须摊平，否则会使成品表面不平。将胚料摊于工作台上，割下鼻肉、耳朵，切成与模型相适应的块状，用手揪入，将皮贴于模型四周，并互相连接，中间揪入鼻肉、耳朵、碎肉，精肉肥肉搭配力求均匀，待基本装满时，上面覆以整块胚料，然后盖以白布，盖上模型盖，压紧弹簧。装妥后，先侧放，使其流出内部汁液，再压缩，平放于阴凉通风处，经过十二小时冷却，开模取出即为成品。

(九)北京月盛斋酱牛肉

北京月盛斋的酱牛肉，亦称五香酱牛肉，是北京社会名产。成品色泽深棕色，表面油亮，切面内外色泽一致，肉质脆嫩利口，五香味浓，咸中有香，肥而不腻，瘦而不柴。1979年、1980年均被评为北京市第二商业局优质产品。

(1)原料 选用膘肥肉满的牛肉。如用冻肉，首先解冻，即用活水浸泡二十四小时左右，再用板刷将肉体洗刷干净后再行剔骨，并按部位分别切割裁选，如前、后腿，腰窝，腱子，脖子等，每块肉重量约二斤，厚度不超过四十厘米，把裁选好的肉块放入刷肉池，逐块将肉再刷洗一次，做到块块过手检查，按肉质老嫩分别存放。

3.加工方法

(1)调酱 先用一定数量的水和黄酱搅拌后，把酱汁捞出，点火煮沸一小时，把浮在汤上的酱沫撇净，盛到容器内备用。

(2)装锅 用骨头垫锅底，按选好肉质老嫩部位的肉码在锅内。老的部位肉，码在锅的底部，嫩的码在上面，前腿、腱子等宜码在中层。

(3)点火烧煮 待锅烧开后，将各种配料投入锅内，用压锅板压好后添火，用旺火使大开四小时左右，(头一个小时后，可撇去污物杂质)其目的是去掉肉的邪味，也称去腥除膻，并在其中每隔一小时倒锅一次。为了使每块肉受热均匀达到熟烂程度一致，并进行翻锅。根据耗汤情况加入肉汤和食盐(包括老汤)使每块肉在肉汤中浸泡。然后将火调整为文火煨四个小时，使

五香味渗入肉中，并每隔一小时倒锅一次，看肉的熟烂程度出锅。

为保持肉块完整，出锅时要用特制铁拍子，把肉一块块地从锅内托出，并随手用锅内原汤冲刷肉块，以除去肉块上沾的各种副料渣，并用油淋肉后，码放在消毒干净的肉屉上，即为成品。

(十)北京月盛斋烧羊肉

月盛斋烧羊肉，为夏令肉食品，亦叫夏令烧羊肉，是北京特殊风味产品之一，已有二百多年历史，原是清朝皇宫内“御膳房”的上等佳品。烧羊肉的特点是色泽光亮，呈金黄色，外焦里嫩，闻而不膻，食而不腻，瘦而不柴，脆嫩爽口，余味带香。一九七九年、一九八〇年被评为北京市第二商业局优质产品，一九八一年被评为商业部优质产品。

1.原料 选用专门供应的好羊肉。按照烧羊肉所需要的部位进行裁选、切块，即羊的前腿和腰窝为主，并过水洗净后，分别存放待用。

2.配料 以每100市斤剔骨羊肉计算，用大料0.6斤，花椒0.15斤，丁香0.133斤，砂仁0.133斤，桂皮0.133斤，黄酱10斤，盐3斤，花生油10斤，香油1.5斤。

3.加工方法

烧羊肉的调酱、装锅、烧煮方法与酱牛肉相同，只是烧羊肉煮制时，每锅调新汤，以新汤新料煮制，并随时掺兑事前配料熬好的花椒、大料水，(即花椒、大料0.15斤，兑清水10斤熬制)，以达到汤宽使肉质更鲜。羊肉煮制好后出锅也要注重手法，做到轻勾轻托，以保持肉块完整，出锅后放入特制肉屉中，凉透后进行烧羊肉的最后工序——烧制。

烧制时按锅容量大小放入油后点火，使油温升高，直使油温达到摄氏六十至七十度时，放入香油，俟香油散发出香味时，将肉放入锅内烹炸，待羊肉色泽已达鲜艳的金黄色时出锅，即为烧羊肉成品。

(十一)道口“义兴张”烧鸡

道口烧鸡，产于河南滑县道口镇，已有三百多年的历史，以色泽鲜艳，香味浓郁而闻名，是我国著名的地方特产之一。相传最早经营烧鸡的人姓张，铺号叫“义兴张”，因此平常人们所说的道口烧鸡，就是指的“义兴张”烧鸡。一九八一年被评为商业部优质产品。

1.原料 选用生长半年以上，两年以内，重量在二斤到二斤半的嫩雏鸡和肥母鸡。

2.配料 以每百只鸡，重量在200至250市斤计算，用砂仁15克，豆蔻15克，丁香3克，苹果30克，肉桂90克，良姜90克，陈皮30克，白芷90克，盐4至6斤。

3.加工方法

(1) 宰杀 用刀割断活鸡食管，将血放净，趁鸡身高温时，放到58~60℃的热水中浸烫，不断摆动，均匀地烫透全身羽毛。切忌水温过高或过低。过高易将鸡皮烫烂，破坏鸡身完整；过低，则羽毛难以退净，而且颜色发紫，不白不亮，影响质量。退毛时，左手按住鸡身，右手从鸡上拔下一把湿毛，用鸡毛从鸡头和鸡颈退起，然后退两翅，再次退全身。如浸烫得法，每一分钟可将一只鸡子全身羽毛退净，而且洁净白亮，颜色美观。

(2) 开膛 羽毛退净后，用凉水冲洗一下鸡的全身，彻底涂去浮毛和浮皮，切去鸡爪，然后在鸡颈上割一小口，露出食管和气管，再将鸡的臀部和两腿间各割开七至八厘米的长口，（注意切勿触及鸡肠）割断食、气管，掏出腔内五脏，割下肛门，用清水彻底冲去腹内余血和污浊，并用二拇指插进鸡的口腔，排除内污，挤出鼻内血污。以保持白条鸡的清洁卫生。

(3) 造型 开割和洗净的白条鸡放置案上，腹部向上，左手稳住鸡身，右手用利刀将肋骨和鸡椎骨中间处切断，并用手捺拆，然后根据鸡的大小，选取高粱杆一段，放置腹内，把鸡撑开，再在鸡下腹脯尖处割一小圆洞，将两腿交叉插入洞内，两翅交叉插入口腔内，造型成两头皆尖之半圆形，再用清水漂洗干净，挂在绳上晾去表皮水分。

(4) 油炸 亦即烧鸡。把晾去水分的白条鸡，全身涂匀蜂蜜水，水和蜂蜜的比例是：水占百分之六十，密占百分之四十。然后把鸡油（花生油和清油亦可）加热到摄氏一百五十到一百六十度，将鸡放入油内翻炸半分钟，炸成柿红黄色即可捞出。炸鸡在整个制作过程中十分重要，油温和翻炸时间均须掌握适当，油温过高，会使鸡皮发乌发黑，油温过低，则会使鸡身发白，色泽不鲜。

(5) 煮鸡 把炸好的鸡只，按顺序平摆在锅内，兑入循环使用的陈年老汤。将盐用开水溶化，除去杂质，兑入汤内，配入八味佐料。根据煮鸡的次数不同及当地口味，可以适当增减用量，以咸淡适口为宜。汤和配料加入后，用竹篾压住鸡只，使老汤浸没最上一层鸡身的一半。先用武火（大火）将汤煮开，然后把十二至十八克火硝放入鸡汤沸处溶化，这样可使鸡只色泽鲜艳，表面如一。将汤煮开后，再用文火（小火）焖煮。待汤面冒起小泡后仍用小火焖煮，直到煮熟为止。从开锅算起，一般须煮三至5个小时。但是，由于季节的变化，鸡龄的不同以及重量的不一，煮的时间要灵活掌握。以防欠火或过火。整个煮鸡过程中掌握火候极为重要。其作用是使鸡子在锅里

长时间地浸煮中充分吸取各种配料，以产生浓郁的异香，达到风味独特之目的。

(6) 出锅 因烧鸡熟烂，故将鸡只完整的捞出也有一定的技术。捞鸡前应备齐专用工具，思想要高度集中，胆大心细，手眼配合，灵活机动。右手保专用鸡叉夹住鸡项，左手摊开双筷端住鸡腹内秸杆，双手互相配合，迅速捞出平放在篦子上。这样捞出的鸡可保持造型美观，鸡身不破不碎，否则就会破坏鸡子的完整，同时也给包装和携带造成困难。

(7) 检验及存放 质量完美的烧鸡，鸡身呈浅红色，微带嫩黄，鸡皮不破不碎，鸡肉完整，一咬齐茬，方为正品。烧鸡须存放在清洁、通风干燥之处，用低包装，可挂存或笼罩存放，一般可保持2~5日，冬季则可长些。注意勿用塑料袋密封包装。

(十二) 德州扒鸡

德州扒鸡，早在一九〇五年由山东德州“宝兰斋”饭店试制，之后屡经总结，调整配料，改进工艺，产品风味独特，畅销省内外。德州扒鸡的特点是体形完整，质肥肉嫩，熟烂脱骨，味美适口，香而不腻。一九八一年被评为商业部优质产品。其加工方法：

1. 宰杀 将鸡以利刀在脖颈宰杀、放净血。用摄氏六十五度左右的热水浸烫，退净全身羽毛、绒毛及喙、腿、爪处的老皮。然后搞除内脏，用清水洗净，将鸡盘好。造成卧体口衔双翅，外形美观。

2. 涂色、过油、烹炸 将鸡凉透，周身涂抹糖色，然后放到热沸的花生油内烹炸一、二分钟，掌握火候，以鸡的表皮变金黄透红色为宜，使油浸透全身，微发亮光，但不要炸酥过火。

3. 配料、焖煮 按每锅二百只，鸡重三百斤左右计算，用花椒、陈皮、草寇、苹果、肉寇、小茴香各一两，大料、白芷各二两，桂条二两半，山奈一两半，砂仁二钱，丁香半两，生姜五两，酱油八斤，精盐七斤，随气候不同，略有机动。以上配料除酱油外，分别磨碎压细，装入用细纱布缝制的袋内，放入锅中。

将炸好的鸡顺序排好放入锅内，然后放汤，水以高出最上一层鸡身为标准，用铁篾和石块压实。先用旺火煮沸，雏鸡1.5小时，老鸡2小时，然后压明火以微火焖煮，火要均匀，随鸡体下降，通过面层浮油封闭焖煮6~8小时熄火，使肉烂骨酥，软骨头脱节，配料气味遍及全身。

4. 出锅捞鸡 焖煮以后，加火把汤煮沸，借汤浮动力把鸡漂起，用勺子和漏勺下锅捞取。因鸡已熟烂，最容易破头掉头，所以出锅时要谨慎，动作要轻，

（下转第38页）

成闭路循环进行冷却。为不致使货料粘辊，配用刮刀进行清理。压辊转速靠变速马达进行控制，并靠压缩空气调节两辊间隙。玉米碎块经挤压后被压成0.15毫米厚度的玉米片。

接着，玉米片进入烘烤器（图9）进行烘烤。烘烤器是一个被包在绝热壳里的鼓形锅，工作时靠变速马达带动旋转，其转速可以调节，玉米片在机内边翻转边受到烘烤。鼓形烘烤器靠红外线加热，烘烤温度达300℃。由于烘烤器有小孔，可以进入热空气和排出湿空气，使玉米片水分达到3~5%，颜色变成褐色，并产生一定程度的膨化，香酥可口。

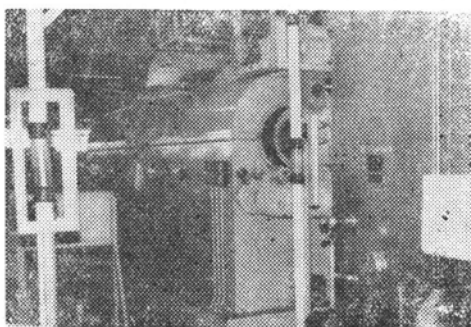


图9 烘烤器外观

8.冷却 玉米片出烘烤器以后，温度很高，为有利于下一道工序包装，要求成品温度不要比周围环境高出10℃，为此要进行冷却。玉米片出烘烤器后，主要是靠一个输送带（图10）运输过程中自然降温完成，玉米片在运输带上行走（冷却）一小时30分钟。

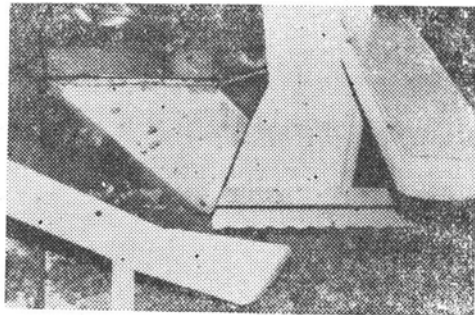


图10 玉米片出烘烤器后进冷却输送带

9.包装 主要是塑料袋和纸盒两种小包装。为适应旅馆、医院、家庭等需要，分每包25克、200克、340克、500克等不同包装，采用热封口的塑料袋，或装袋以后再装纸盒，有配套的包装机械，容易实现自动化。

张永吉 李村

（上接第60页）

弄清锅内鸡的排列方向，借汤的浮力用勾搭鸡的头，漏勾攀住尾部，轻轻提起，防止破损，保持鸡体完整。

（十三）苏州酱鸭

苏州酱鸭，又名秘制酱鸭，已有二百多年历史，以陆稿荐熟肉店生产的最为著名。成品呈琥珀色，香味芬芳，甜中带咸，鲜嫩味美。在沪宁线一带颇享盛名。

1.原料 采用娄门大鸭或太湖鸭为宜，活鸭在3市斤以上的一级品加工。

2.配料 以每50只一级鸭计算，用酱油5斤，盐7.5斤，白糖5斤，桂皮0.3斤，大茴香0.3斤，桂皮0.1斤，丁香0.03斤，砂仁0.02斤，红曲米0.75斤，葱3斤，生姜0.3斤，硝0.06市斤（溶化制卤水2斤），绍酒5斤。

3.加工方法

（1）宰杀 将活鸭宰杀，放血要尽，去毛务净（不留小毛）然后洗净，在清水中浸泡半小时，再刮肚，刮肚开口最多不超过4厘米长度，把内脏挖去，揩净内腔血迹。（鸭肺必须拿净）。

（2）腌制 将无内脏的光鸭放入圆桶中，洒些

盐水或盐硝水（用硝按国家标准）每只鸭擦上少许盐，肚内亦洒少许盐，后即抖出。根据不同季节掌握盐渍时间，在夏季以1~2小时，冬季可腌2~3天左右。

（3）烧煮 在烧煮酱鸭前，先将老汤烧开，同时将上述香料加入锅内，每只鸭肚内放4~5只丁香，少许砂仁，再放入4钱重一个葱结，生姜2片，1~2汤勺绍兴酒，随即将全部鸭放入滚汤中先用大火烧开，加绍酒3.5斤，然后用小火烧40~60分钟，见鸭二翅小开花，即行起锅，将鸭盛放盘中凉却20分钟后，淋上特制的卤汁，即为成品。

（4）酱鸭卤煎制方法 用50斤酱猪头酱老汁（卤），先以小火开溶然后用中火烧开。加入红曲米3斤（红曲要磨细成粉末越细越好），白糖40斤，绍酒1.5斤，生姜4两，经常用铁铲在锅内不断翻动，防止起锅巴。煎熬时间随老汁汤浓淡而异，待汁熬至发稠时即成。卤的质量以涂满鸭身，并挂起来，不泻者为佳。（煮一锅可作400只鸭之用）。

苏春山 王银龙 闵连吉 杨耀环

贝幼强 魏春耕 章士佼

（中国食品总公司提供资料）