

# 广汉缠丝兔的加工制作

四川省食品公司 郑和

四川广汉素有“食品之乡”的美称，在众多食品种类中，尤以腌腊制品久负盛名，其中，缠丝兔、京酱风肉和汉州乔板鸭并称广汉腌腊肉制品的“三绝”。尤其是广汉缠丝兔，造形特别，色泽红亮，肉质细嫩，香味浓郁，是四川的名优产品。据记载，风味独特的广汉缠丝兔始于清朝末年，距今已有100余年的历史。光绪年间，广汉作坊商贩创制出形似家蚕，实则家兔的特产食品，故名“蚕丝兔”。以色鲜味美、香嫩适口的独特风味，驰名四方，直到民国年间才取名“缠丝兔”。

四川广汉兔源相当丰富，兔种优良，加工制作缠丝兔的厂家颇多，产量较大。其中尤以广汉市食品公司加工厂生产的《吉祥如意牌》缠丝兔著称于世，曾经多次参加省内优质产品评会，并于1988年1月中旬在江苏常州召开的商业部优质食品评比会上，荣获商业部优质产品奖。为了巩固和发扬广汉缠

丝兔的加工技艺，现将其加工制作技术介绍给诸位，仅供参考。

## 1. 原料选择

选取当年健康的，每只活重在1.5公斤以上，皮毛丰满干净的本地兔为主要加工原料，有肿块、脚癣及过于偏瘦弱的当地兔不能用。如果当天宰杀不完，剩余的活兔应放在清洁、干燥的地方，让其自由进行活动，继续进行人工饲养。

## 2. 加工技艺

①首先以其耳根左右两侧的颈动脉为准，一手卡住兔腰将它提起，一手拿小木棒，用力一棒致死，从而避免兔血液淤积于颈部，影响加工本产品质量。打死后的鲜兔，如鼻孔流血，应单独放置一边，切勿堆放在一块，以免把其它兔皮弄脏，降低其等级。②未曾出血的，应立即用麻绳拴住一只后腿，挂在竹竿上，边打兔边挂晾。每次打兔应根据情况而定，否则挂晾时间长了，血液

3. 水煮：先在清水中加入葱、生姜、八角茴香，煮沸后，停止烧火，把已经插管的板鸭放入。待热水灌入鸭体后，随即提取鸭腿倒出体腔中的汤水。再放入锅中，并另行添加原汤量的六分之一的冷水于锅内，用略小于锅的盖子压住板鸭，使鸭体全部淹没在汤内，焖煮30分钟后，加热烧至锅边冒起连珠小水泡（叫第一次抽丝），停火焖煮30分钟，提腿倒汤。第二次再加热，将水烧至第二次抽丝，停火再焖5~10分钟即熟。

4. 火候：在煮鸭过程中，把鸭体内腔的热水倒出，目的是使鸭体内外的水温一致，烧煮要用文火，切忌旺火，否则油脂溶

解到汤内，鸭体缩小，肉质变粗，鲜味淡薄。

检查鸭子是否煮熟，可用大拇指压肌肉，若感觉肌肉发软并油膨起来，则表示鸭子已经煮熟。

5. 切块：煮熟的板鸭，待冷却后再切块。因冷却后的板鸭脂肪凝结，切时不易流失，鸭块应切得薄一点，既保持浓郁香味，又不致太咸。

6. 存放：煮熟的板鸭在冬天可存放15天，春天可存放7天，夏天当日煮当日吃为宜。

（本文由南京农业大学王惠林老师审阅指导）

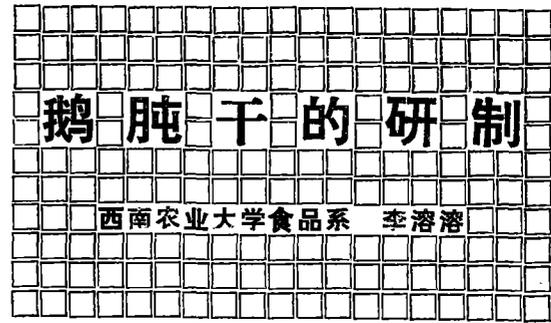
凝固之后,既易剥坏兔皮,又不能正常供作缠丝兔原料采用。③剥鲜兔皮时,先从后腿开剥,注意不要伤兔肉,也不要剥破鲜兔皮。两腿皮撕开后,割掉尾巴。从臀部用薄刀轻轻往前开刀剥直到过肚为止。然后用手扯皮,用力一定要均匀,不能硬拉硬扯,更不能把肚子扯破。可采取一手提兔腰,一手扯兔皮,一直扯到颈部,再割下全部兔皮。按兔皮内、毛外的顺序立即翻转过来,放在干净的地方。④剥去兔皮立即挖去内脏,宰去足爪,用麻绳拴住后腿,挂晾在通风处后才能下缸(池)腌制。每100只鲜兔需用食盐2.5公斤,老姜末250克,花椒55克,混合在一起准备投用。下缸腌制时要按兔头和兔尾分层堆码,并且需按一层兔,一层混合辅料的规格,还要注意兔的头、腿部位辅料要多撒,腰腹部位用少量。撒好辅料后盖上缸盖,腌制24小时再上下翻动一次。24小时后起缸挂晾于通风干净处,待晾干水份后即可进行缠丝。⑤缠丝前事先配制好辅料:每100只兔用甜酱1公斤,豆腐0.55公斤,酱油0.55公斤,白沙糖300克,胡椒粉30克,花椒55克,五香粉255克,味精20克等混合碾成细末状,调制成半流汁即可使用。⑥将兔腿划破,用配制好的辅料均匀地涂抹在腹腔内,用2.5米左右长的细麻绳从后腿缠绕至前夹颈部为止,腰部要缠丝弄圆,边缠边进行整形,直到捆紧扎牢成细条螺旋形状,以防颈部肌肉腐败变质。⑦缠好后放置在荫晾干燥通风处,待7日左右,即可进炕反复烘烤2小时以上至八成成熟即为成品。

### 3. 保存

广汉缠丝兔采用双层抽真空精美盒包装,存放期可达半年之久。

### 4. 食法

将缠丝兔用温开水冲洗兔体表面后,切成三长块,用大火蒸15至20分钟后捞出,待冷却后即可食用。但注意切忌水煮。吃时不需再用其它任何佐料。



鹅肫,即鹅的肌胃,味鲜,营养价值高,蛋白质含量高于鹅肉,脂肪含量则较鹅肉低。四川省水禽养殖业较发达,水禽的加工很普遍,产品以腌、腊制品为主,而肫多以鲜原料出售,或制成腌腊型的货架寿命较短的产品出售。为了提高水禽加工厂的原料利用率,提高生产效益,开发新产品,延长货架寿命,我们对鹅(鸭)肫的干制品工艺进行了研究,取得了初步成功。

### 一、原料材料:

市售鲜鹅肫、混合盐(腌制用)、砂糖、香辛料、调味料。

### 二、包装材料:

透社复合薄膜袋。

### 三、加工工艺流程:



### 四、加工步骤及工艺要求:

1. 预处理:剖开鹅肫,去除杂物,洗净。用小刀除去内金以及表面的筋络、脂肪、结缔组织等,用清水冲洗干净。用少量盐搓揉一次,以除粘液和腥味,再用清水冲净盐粒等,滤去水滴,待腌制用。

2. 腌制:将配好的混合盐,以原料与盐成