

沟帮子熏鸡的加工制作方法

杨合超 (辽宁省北宁市广宁镇后旗仓胡同 81 号, 121300)

摘要 本文详细叙述了传统沟帮子熏鸡的加工制作方法。

关键词 熏鸡 制作

沟帮子熏鸡创始于清朝光绪年间,已有超百年历史。产品经过十一道工序和配用二十一种中草药及多种调料精制而成。它以造型美观、色泽鲜明、口感舒适、油而不腻等特点,深受广大消费者欢迎。

近几年随着人民生活水平的提高,沟帮子熏鸡的销量猛增,仅沟帮子镇就有近百家生产厂点,年产量达 100 多万只。所以经常有众多的人来北宁沟帮子学习沟帮子牌熏鸡加工制做方法,也有不少人索取有关资料。笔者为满足大家的要求,就其加工制作方法写成该文,详细介绍如下。

1 工艺流程

工艺流程:

活鸡选择→宰杀放血→水烫煺毛→摘除嗦囊→开膛取脏→造型→浸泡→煮制打泡沫子→熏制→抹香油→卫生质量检验→包装出厂

2 加工制作方法

2.1 活鸡选择

出于沟帮子牌熏鸡特有产品的要求,要选择精神活泼,被毛整齐光亮,胸腹部及腿部肌肉丰满发达,皮肤表面没有病灶和创伤,鸡体大小适宜,一般每只重 1.5 千克左右,体温正常健康的鸡。最好应选当年或一年生的公鸡。这样一则肉嫩,二则味鲜。母鸡膛油太多,食之有腻人弊病。还有最好选用产蛋用的下架鸡,因为选肉用鸡来加工熏鸡,含水量较高,不利于确保熏鸡的传统风味和质量。

2.2 宰杀放血

出于产品整形的需要,采取断颈放血。从鸡的喉头底部下刀,切断颈动脉血管。刺杀的刀口,以 10~15 毫米为宜。过小会造成放血不良,鸡体呈红色,影响熏鸡的色和味;过大,易于污染,影响熏鸡的卫生质量和熏鸡的外型完整美观。千

万注意别把头剪掉拉断,头掉下来后就无法造型。

2.3 水烫煺毛

烫毛之前,先干拔脖毛,再干拔背骨毛和尾毛。母鸡只拔脖毛和背骨毛。拔完干毛后,再放入 65℃左右热水中浸泡两分钟,老鸡要适当地长一些。边泡边翻动,然后捞出,从头到尾、到脚,把毛、老皮和硬壳去净。煺毛时,必须注意四点:(1)水温不宜过低、过高。过低,毛就烫不下来;过高,不但会把毛烫住,而且还会烫裂皮肤,鸡体表变成黄色,影响熏鸡的色泽和外观。(2)烫毛时间不宜过长、过短。过长,会把毛烫老,煺不下来;太短,毛没烫好,也煺不净,硬拔会扯破表皮,容易污染,影响质量。(3)煺毛时,先煺鸡冠、肉垂附近的绒毛,同时把嘴、腿和脚上的老皮一起煺掉,否则在造型时两腿伸入膛内,易造成污染内膛。(4)煺净大毛以后,再用酒精喷灯喷燎,把整个白条鸡体喷烧几遍,直到毛净为止。但不要烧焦鸡体表面。

2.4 摘除嗦囊

从鸡的两膀根中间下刀,刀口以 3~4 厘米为宜。用左手的大拇指顶住鸡嗦囊,右手握住嗦囊拽出。千万别拽破了,一旦拽破了,立即用清水反复冲洗干净。

2.5 开膛取脏

从鸡的莲花底部下刀,刀口以能伸进五指为宜,千万别把口子拉大了,口子太大,不好造型。手伸入后,握住全部内脏,往外掏净,并用常流清水反复冲洗膛内,直到无血污和杂质为止。千万别掏破内脏,否则,立即用 1%过氧化乙酸水冲洗消毒灭菌,然后用清水冲洗干净。

2.6 造型

用片刀背将两鸡大腿骨打断,并敲打各部肌肉,使其松软,利于调味料渗透和吸收,保证熏

鸡的特有风味。然后用剪刀从鸡胸部皮层下插入, 剪断胸部的软骨, 把鸡腿交叉插入腹腔内。接着把右翼翅膀, 从宰杀刀口插入, 从嘴穿出。将左翼翅膀背回, 最后用细绳将两腿与莲花部位连同尾脂一同捆在一起。扎后鸡体要求绷直, 不歪斜。

2.7 浸泡

下锅煮制之前, 一定要用洁净的常流水浸泡 3~4 小时, 水温保持 3~4℃左右。水温一定不能过高。过高, 会产生异味, 直浸泡到水清毫无血色为止。

2.8 煮制和打沫

将浸泡好的鸡放入老汤锅中慢火煮沸, 边煮边翻, 上下翻动, 一直煮沸 2 小时左右, 老年鸡需要煮 4~5 小时左右, 要注意把泡沫子打掉, 不然会影响熏鸡质量。煮熟后捞出控干。

老汤是经过多年加工, 反复使用积攒起来的煮鸡原汤。此汤煮鸡, 既能上色又能提味。正常老汤为浅褐色, 气味芳香略带点中草药味, 清洌不含脂肪碎肉和调料渣, 无发酵变质现象。如果一旦发现老汤不正常, 应立即废弃, 重新调制。老汤调配: 精盐 8 千克, 味素 50 克, 加清水 100 千克, 其波美浓度为 10 度左右。

煮制鸡时, 必须同时加入两个调料袋同煮。一个调料袋中装入切成薄片的鲜老姜 50 克, 胡椒粉 50 克, 五香粉 50 克, 香辣粉 50 克。每煮三次更换。另一个调料袋中装入花椒 100 克, 大料 (八角茴香) 100 克, 肉桂 50 克, 砂仁 50 克, 肉蔻 50 克, 白蔻 20 克, 红蔻 20 克, 草蔻 10 克, 丁香 20 克, 陈皮 20 克, 草果 50 克, 山奈 50 克, 白芷 50 克, 木香 10 克, 小茴香 10 克, 香叶 20 克, 良姜 20 克, 毕拔 10 克, 甘松 5 克, 孜然 10 克, 甘草 5 克。每煮 10 次更换。每煮一次鸡要品尝三次汤, 即鸡在下锅之前品尝一次, 在煮鸡当中品尝一次, 要捞出鸡前 (出锅前) 品尝一次。注意汤的咸淡和味道, 咸了加清水, 淡了加精盐, 味不够加味精。一般来说, 鸡下锅之前, 汤要咸一点, 波美 10~11 度。煮熟出锅之前, 汤的咸淡要适口, 大约在波美氏浓度 8~9 度。精盐量加多了会使熏鸡太咸不能

吃, 精盐加得太少, 熏鸡味淡, 吃起来无味。调料配量也一定要准, 过多会出现中药味, 过少会使味不鲜。如肉蔻、肉桂等用量多了会产生苦味或涩味, 丁香使用过量, 会掩盖鸡肉的本味。同时丁香本身的颜色较深, 过量使用会影响到熏鸡的色泽鲜艳。

加工熏鸡千万不能加酱油。近几年来, 有加鸡精的和鸡肉香精的, 其效果非常满意。香辛料虽然可以取得遮蔽肉中腥肉效果, 但却不能产生引起人们食欲的特有的肉香味。加入鸡精和鸡肉香精后, 便增强了熏鸡肉味香味, 更受到了消费者欢迎。笔者也非常之赞同使用鸡精和鸡肉香精。

2.9 熏制

将煮熟的鸡, 摊放在中间有投糖孔的铁帘上, 放入熏锅内, 把锅烧热到锅底微红时, 立即抓一大把糖投入锅底, 迅速盖严锅盖, 待 2~3 分钟后, 揭盖逐个翻动熏鸡, 再投入糖汁, 照样地熏另一面。大约熏 100 只鸡, 需糖 2~3 斤, 红糖、白糖均可。

2.10 抹香油

熏好的鸡取出来之后, 趁热立即刷上香油, 要求均匀全面。这样既保证熏鸡有光泽, 同时又能防止干耗, 增加耐藏性。

2.11 卫生质量检验

为了保证“沟帮子牌”熏鸡特有的质量, 必须进行批批检验。要求: 色泽枣红, 肉质雪白, 烂而连丝, 造型美观, 质略干爽, 不嫩不焦, 味鲜可口, 咸淡适度, 散发出较浓的芳香肉味。

经化验室抽检: 熏鸡的含水量不得超过 60%, 含盐量不得超过 3%, 细菌总数每克不得超过 1000 个, 大肠杆菌群每 100 克不得超过 40 个, 亚硝和致病菌均不得检出。经检验合格后, 把熏鸡摊凉透后, 即可以包装出厂销售。

选肉鸡来加工熏鸡则有两点不同。一是煮制时间短, 调料味渗透不够, 味道欠佳。因为肉鸡肉嫩, 不耐煮, 一般煮制时间都不超过 1 小时。二是加工出来的熏鸡质地不干爽, 含水量较高, 几乎都超过了 60%。改进办法: 目前以增加一道腌制工序, 来使熏鸡增加味道, 同时脱掉一部分水。

Processing Technology of Goubangzi Smoking Chicken

Yang Hechao

ABSTRACT The Processing technology of traditional meat product—Goubangzi smoking chicken is expanded in this article.

KEY WORD smoking chicken; processing technology