

肉制品加工技术经验交流(之四)

腌腊制品(一)

腌腊制品是我国肉制品的一大门类。由于加工工艺不同,可分为腌制品、腊制品、火腿、酱风肉等类,而每类制品中又包括很多品种。

一、腌制品

腌制品是用食盐和硝腌制而成的肉品。如咸肉、咸腿、咸猪头、咸猪尾、咸猪爪,以及咸牛、羊肉、板鸭等。在我国的江苏、浙江、安徽、上海、江西、四川等南方省市每年都有腌制品供应市场。

腌制品中数量较大的是咸肉。咸肉按加工方法的不同,分为带骨咸肉和无骨咸肉。带骨咸肉又有“连片”、“段片”、“小块咸肉”、“香腿”之分。

“香腿”(或称咸腿)是指带爪的猪后腿腌制成的产品。“连片”是猪肉去头、尾、带脚爪、带骨带皮整片胴体腌制的产品。“段片”是整片胴体去头、尾、后腿、带前脚爪、带皮带骨腌制的肉。小块咸肉是带皮带骨、每块重2.5公斤左右的长方形咸肉。咸肉按加工的季节又分为“热水货”和“常规货”两种。所谓“热水货”,也叫开刀门货,是指春末秋初天气较热,自然气温在15℃以上时,采取开刀门腌制成的咸肉。“常规货”是指在冬季、初春、深秋天气凉爽或寒冷、自然气温在15℃以下时腌制成的咸肉。按加工地区又可分为浙江咸肉、江苏如皋咸肉、上海咸肉、四川咸肉等。

各地咸肉的加工工艺基本相同,大致都为选料、整修和腌制三个工序。整修主要是根据气温的高低、原料的大小厚薄来确定开不开刀门。开刀门的目的是使盐分能迅速渗透到肉的深层,以保证咸肉的质量。刀门又分为大刀门和小刀门。但各地开刀门的部位和刀数并不完全相同。如皋咸肉大刀门是开十四至十七刀。大致是槽头、夹心各开一大刀,夹心背部软片开左右八字刀,硬片加三划刀,胸骨开一方袋形刀,肋骨划二至三刀,腰肌上下各开一横刀,后腿部开五刀。小刀门开八至九刀,大致是前夹心开一大刀,夹心背部开左右八字刀,胸骨开方袋形刀,腰肌开一横刀,后腿部开三至五刀。上海咸肉腌制时一般开六刀,其部位大致是前腿夹心处一刀,第一、三、

五根肋骨处各划一刀,后腿开二刀。咸肉的腌制都用干淹法,一般分三次用盐,第一次为初盐或叫上小盐;第二次叫上大盐,上大盐是整个咸肉加工过程中用盐量最多的一次,也是关系到质量好坏最重要的环节。第三次叫复盐,也叫补盐。复盐一般又分为三次。各地的用盐量有多有少,如皋咸肉开大刀门的为18~20斤,小刀门的为14~16斤,不开刀门的为12~15斤;四川咸肉段片、咸腿为18~21斤,小块咸肉为14~16斤。

下面介绍几种腌制品的生产工艺。

(一、浙江咸肉、咸腿

浙江咸肉、咸腿是历史悠久的传统特产,味鲜美,耐久藏,甚受消费者欢迎。因地处长江以南,故称南肉(苏北亦产咸肉称北肉)。

1.选料:

肉质新鲜。

2.整修:

(1)剔去第一根肋骨,割去血槽部分和碎油脂,探去脊髓,去净污血、粘膜、碎肉,勾去乌脚壳(蹄角壳)。

(2)“白腿”(即咸腿原料)应修成火腿胚形。

(3)开刀门,一般要求不开刀门。猪身过大的要开刀门,在21℃以上开大刀门;15℃以下开小刀门;10℃以下开保险刀。要根据气候情况、肉身厚薄及肉质新鲜程度决定。

3.腌制:

(1)出水盐(第一次上盐)用盐量,以上大盐不脱盐为原则。做到上盐均匀,(刀门处尤应注意)。手托肉片,轻轻堆放,前低后高,堆叠正齐。

(2)上大盐,一般在第一次上盐的次日。上盐时要沥去盐卤,抹上新盐。上盐要均匀,刀门处要塞进适量的盐,肉面上适当撒盐,堆叠正齐。

(3)上三盐,上大盐后约4~5天,进行翻堆上盐。上盐时适当抹动陈盐撒上新盐。上盐要均匀,前夹心用盐可稍多,注意咽喉骨、刀门、项颈处上盐,

排骨上面必须粘住盐，肉片四周抹上盐。堆叠平正。

(4) 上三盐后经约7天左右为嫩咸肉(半成品)，以后根据气候情况及时翻堆，继续上盐，不使失盐。从第一次上盐起25天以上为老咸肉(成品)。全部用盐量为每100市斤的肉约用盐18市斤左右。

4. 咸肉规格质量标准:

表 1

品名	要 求
连片	除头、尾、板油、腰子，正片。割平槽头角肉，去脚壳。肥膘两公分以上(指第六与第七根肋骨处)，无异味
段头	除头、板油、腰子、后腿。割平槽头脚肉、肚角肉。其它要求与连片咸肉同
咸腿	无尾，劈平眉毛骨和背脊骨，修成火腿胚形，无异味

5. 保管贮藏:

(1) 不能及时销售、外调的成品咸肉，为了保证质量，应经过检验后下池(缸)浸卤贮存，所用工具、容器要干燥、清洁。盐卤要清洁凉透。

(2) 咸肉下池(缸)应顺序放平，最上一层要皮面向上，撑压好后灌入盐卤。直到全部浸没为止。平时要经常检查，如发现卤水混浊或有异味，应立即采取措施，重煎卤水。

(3) 煎卤方法和要求: 煎卤时火力要猛，随时搅拌，捞去浮沫，煎至无沫、食盐全部融透为止。卤水浓度为波美氏表24~25度。行语: “浓度要在25，凉透7天才牢靠，逐片检验老咸肉，异味臭肉要剔净，下池时间谷雨前，确保质量渡霉季。”

(二) 镇江肴肉

镇江肴肉又名水晶肴蹄，是江苏省著名的传统肉制品之一，历史悠久，名闻全国。

肴肉系采用猪蹄膀经加工腌制后煮熟而成，成品皮色洁白，光滑晶莹，卤冻透明似水晶，并具有香、酥、鲜、嫩四大特色，精肉呈樱红色，香酥适口，越嚼越香，食不塞牙，肥肉去脂，食之不腻。皮冻似肉，其味尤佳。

1. 原料配方。 去爪猪蹄膀100只，绍酒5两，盐27斤，葱段5两，姜片2.5两，花椒1.5两，八角1.5两，硝水6斤(0.6两硝加10斤水)，明矾0.6两。

2. 原料整理。 选用猪的前后蹄膀，以前蹄膀为好，将蹄膀去爪除毛，剔骨去筋，刮洗干净。

3. 腌制。 将蹄膀皮朝下平放在案板上，用铁钎

在每只蹄膀的瘦肉上戳以若干小孔，洒上硝水和精盐，揉匀擦透，平放入有老卤的缸内腌制，夏天每只蹄膀用盐2.5两，腌制6~8小时，冬天用盐1.9两，腌制7~10天，春秋用盐2.2两，腌制3~4天，腌好出缸后，在冷水中浸泡8小时，除去涩味，取出刮除皮上污物，用清水漂洗干净。

4. 烧煮。 将葱段、姜片、花椒、八角等拌匀，分装在两只布袋内，把口扎紧，成香料袋。在锅内放入清水100斤，加盐8斤，明矾3钱，用旺火烧沸，撇去浮沫，放入猪蹄膀，皮朝上，逐层相叠，最上一层皮朝下。用旺火烧沸撇去浮沫，放入香料袋，加入绍酒，在蹄膀上盖上竹箕一只，上放干净石块压紧，用小火煮约1小时半(保持微沸)，将蹄膀上下翻换，重新放入锅内再煮约三小时至九成烂时出锅，捞出香料袋，汤留用。

5. 装盘冷却。 选用直径1尺2寸，边高1寸3分的平盘，每盘平放猪蹄膀二只，皮朝下，每5盘叠压在一起，上面再盖空盘一只，20分钟后，把留用的汤卤烧沸，撇去浮油，放入明矾5钱，清水5斤，再烧沸撇去浮油后，将汤卤舀入蹄盘，淹满肉面，置于阴凉处冷却凝冻后(天热时送冰箱凝冻)即为成品。煮沸的余卤即为老卤，可供下次继续使用。

(三) 南京板鸭

南京板鸭已有五百多年的历史，是我国的有名特产之一，在香港、东南亚等许多国家都有市场。

南京板鸭外形较干，状如平板，肉质酥烂细腻，香味浓郁，故有“干、板、酥、烂、香”之美誉。

板鸭分为腊板鸭与春板鸭两种，前者的产季是小雪至立春，后者是立春至清明，质量以前者为佳。其它还有盐水鸭、桂花鸭，琵琶鸭，酱鸭等。

制板鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

1. 屠宰。 宰前断食18~24小时，并进行宰前检验，屠宰时，一般都从下腭颈处下刀，刀口离鸭咀5厘米，深约半厘米切断食管和气管。最好能用60~75伏的电流先进行电麻，这样不但有利于屠宰卫生，同时放血充分。如1.5公斤的鸭只，经电麻的放血27秒，得血32.8克，并在2分钟内死亡，而不用电麻的放血48秒，仅得血27.5克，3分钟后才死亡。

刺杀的刀口以1厘米为宜，如过小则放血不净，过大则因伤口浸血使宰后颈部变红。

刺杀后浸于60~64℃的热水中，水温不宜过高，以免表皮脂肪溶解(鸭脂熔点在26~30℃)。烫毛时应逐只进行。烫毛要掌握适度不能放在烫锅中任其浸

泡以羽软绒倒为度否则脱毛不易或皮肤破损。烫毛时先抓住禽肩骨，于热水中烫其尾部反复浸沾后，再倒提两腿反复上下浸烫全身和腹部，最后握住鸭嘴烫其颈部，这样即可拔大毛。拔大毛时，按如下次序进行，右翅→肩头→左翅→背部→腹部→尾部→颈部。

拔大毛后将鸭舌齐根割下，即用力将舌根下膜穿通，再勾住舌根，即可全部拉出。

去舌后放于冷水中浸泡，以清洗血块等污物，并使体温下降。浸泡分三次进行，第一次10分钟，第二次20分钟，第三次60分钟。浸泡后表皮应洁白无疵。然后将胴体浸于冷水中，用镊子仔细摘净小毛，或用松香拔毛法拔除小毛。

将毛除净后，齐肩膀处切去两翅，再沿膝关节割下两脚。在右翅下开一道长5~8厘米的月牙形口（因鸭的食道偏右，故口须开在右翅下）。并随即将下咽膜刺穿，以便于悬挂。然后折断开口处的肋骨两根，用食指伸入胸腔，拉出心藏，将食道、喉管抽出，再将胃周围的网膜捅开，将胃拉出，并顺着胃的下部将肠子拉出。另用手指插入肛门搅断直肠并拉出，最后从背腔中将一应鸭杂取出。

取出的内脏，经兽医检验合格后，再将腹腔中的所有残留筋膜、血管、腹膜等全部摘净（应注意勿伤及内表皮），清除肛门口残留肠头等。再用水清洗，洗净后放在冷水中浸泡3~4小时，然后钩住嘴下切口，将水沥干约1小时。最后将鸭仰放，用手紧压胸部，把胸部的前三叉骨压扁，使胴体呈现正规的长方形，既保持外形美观又便于腌制。

2. 腌制。

（1）擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。

腌制前先将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，在工作台上反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其1/4的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌、和口腔为主。擦盐后依次码在缸中。经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛门，使腹腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

（2）复腌。第二次扣卤后，用予先经处理的老卤（见后述），从肋部切口灌满后再依次浸入卤缸中。所浸数量不宜太多，以免腌制不均。码好后，用竹杆制的栅形盖盖上，并压上石头，使鸭全部浸于卤中。复腌的时间按季节而定，在农历小雪至大雪期间，大鸭（活鸭2公斤以上）22小时，中鸭（1.5~2公斤）18小时，小鸭（1.5公斤以下）16小时；大雪

至立春期间，大鸭为18小时，中鸭为16小时，小鸭为14小时。也可平均复腌20~24小时。

3. 盐卤的配制。

（1）新卤的配制。将除去内脏后浸泡鸭用的血水，加入精盐38%，煮沸，使盐全部溶解成饱和盐水。除去上浮的泡沫污物，待澄清后取清液倒入缸中，另加生姜片0.02%，整粒茴香0.01%，整根葱0.03%，冷却后即成新卤。

（2）老卤的复制。由于老卤中含有一定量的萃取物质和蛋白质的中间分解物（如氨基酸等），故由老卤制成的板鸭，风味比新卤好。卤水经复腌后即有血水流出，致成浅红色，易引起腐败发臭，故每经复腌3~4次后，则需如上烧卤一次。烧卤一方面是灭菌，另一方面是将其中的可溶性蛋白质加热凝固后除去。烧卤前先用比重计测量其浓度，以维持饱和为原则。

4. 规格质量。在规格质量上，要求如下表：

板鸭的规格标准

级别	每只重 (市斤)	肥度规格
特级	2.8斤以上不包括2.8斤	肌肉发育丰满，全身有明显脂肪层，尾部肉膘肥美
一级	2.3斤以上不包括2.3斤	肌肉丰满，全身有明显脂肪层，尾部肉膘肥美
二级	1.8斤以上不包括1.8斤	肌肉发育较好，身部有少许脂肪，尾部肉膘较肥美
三级	1.4斤以上	有一般肥膘

（四）湖南玫瑰蹄筋、排骨

1. 原料。选择猪前后腿蹄筋（有的称蹄膀、肘膀），和背脊排骨。

2. 辅料。原料100斤放精盐3斤，白糖2斤，玫瑰糖6两，60度的酒2斤。

3. 制作过程。

（1）猪前后蹄筋去骨时，注意不要割烂蹄筋肌肉，衬子骨在肌肉内，肌肉周围无刀伤，然后修去蹄筋上的肉筋，再用刀在蹄筋上划直线三花刀，以利进料。

（2）排骨去骨时，注意不要把背脊枚子肉粘在膘头上面，一定要粘到背脊排骨上，再用刀从每根排骨处切开，每块长度约0.25尺，宽度约6~8分，切完后过磅，并按比例配好辅料，先用盐、糖腌制4小时，然后把酒、玫瑰糖放入盒子里，搅拌均匀，倒入

已腌制的原料胚内，反复拌匀，使辅料渗透到原料中，以原料胚上都粘到辅料为限，再铲出来装在缸内腌浸。蹄筋必须一个个用手扯平放入缸内，使之烘烤时不变形。腌浸时间，春冬季为12小时，夏秋季为4~6小时，腌浸时要将蹄筋有油皮的一面朝底层，划了花刀的精肉朝上，逐个排放。

4. 产品规格。玫瑰蹄筋形状象肥鸡腿，排骨色泽与寸香肉相同。咸淡适宜，有浓郁的玫瑰香味。出品率一般为62~64%。

（五）戒腿

戒腿就是狗腿。营养很丰富，不少地区有吃食习惯。现将金华食品公司的制作方法介绍如下：

1. 整形。将新鲜的前、后火腿分别修整。前腿修整时，将边皮上挂着的碎肉、油脂割去即可。后腿修整时，要割去腿心皮。

2. 腌制。先将修整后的腿各部均匀抹上盐，叫做“出水”。第二天上大盐，要撒均匀，骨头处稍多。上盐后平叠存放，隔两天翻倒一次。翻倒时将部分失去盐的地方加一点盐。以后隔五天翻倒一次，不再加盐，只将陈盐抹匀。翻倒时，要改变上下位置，防止底层腿发热霉变。经四、五次翻倒后，即可用清水清洗。上午浸入清水池中，到中午前后进行清洗，将腿上的脏物刷去，仍旧浸在水里，到第二天早上再捞出，挂在竹竿上日晒4~5天，晒干后即成成品。

戒腿一般是单独蒸煮后食用，有暖胃、补虚损、壮阳气等作用。

二、腊制品

腊制品是将经过腌制的肉只再送入烘房，经过火烘或烟熏制成的肉制品。腊制品的来历，一般指在农历十二月加工的肉品，这个月民间叫做腊月，所以过去把在这段时间生产的肉制品统称为腊制品，如腊肉、腊鸭、腊鸡、腊猪头等等。这种产品的生产工艺比咸肉复杂，除了腌制过程外，还须浸洗、加料、火烘（烤）或烟熏。因而它的防腐作用较强，能较长时间保存，并增添了烟熏所特有的香味，为我国南方广大城乡消费者所喜爱。

腊制品的花色品种很多，即使同一品种，也因产地不同而其质量、味道、形状各具特点。以腊肉为例，就有广东腊肉、四川腊肉、湖南腊肉、云南腊肉等等。由于加工时所取肉的原料部位不同，制坯的方法不同，又形成了许多腊肉的品名。如无骨腊肉、有骨腊肉、有骨腊花肉、无骨腊花肉、关刀肉、金钱肉、腊上肉、腊肥肉、腊瘦肉、腊脂条、腊排骨、腊乳猪、腊方肉等等。除了猪肉可以腊制外，牛、羊

肉，鸡、鸭、鹅、兔都可以腊制，如果加上头、蹄和蓄禽的各种内脏的腊制品，花样更加繁多，不胜枚举。下面介绍几种腊制品的生产工艺。

（一）广东有皮腊花肉

1. 原料。选用肥瘦层次分明的五花肉，剔去肋骨，奶脯和碎肉，长切成条状，每条重0.3市斤。

2. 配料。以一百市斤坯料计算，用精盐2.5斤，白糖4斤，生抽3斤，珠油1斤（广东酱油有生抽、老抽、珠油之分），汾酒或50度白酒2斤，硝酸钠25克。

3. 腌制。先将辅料调好后，放入肉条中每隔30分钟，用手翻动一次，搅拌均匀，腌2~3小时，使坯料充分吸收配料后，把肉条捞起，沥干水分，然后加上珠油涂匀肉面，使之色泽鲜明，穿上麻绳。

4. 晾晒与烘焙。将穿上麻绳的肉条，挂在竹竿上，放在阳光充分的地方晾晒半天，肉条干爽后，即可转入烘房中烘烤。初入烘房时，温度可稍高一些，否则便泻油，一般烘房温度掌握在45~50℃之间。经过4~5天即为成品。如遇下雨天，可直接放入烘房烘焙，但烘焙时间就要长一些。

5. 成品规格。每条长30~46厘米，厚13毫米，带皮净肉，含糖分40%，每条一层肥，一层瘦，肥肉色泽透明，入口爽脆，瘦肉甘香可口。

无皮腊花肉的加工方法和有皮腊花肉一样，不同之处只是原料为去皮猪肉。

（二）广东腊关刀肉

1. 原料。选用猪后腿肉作原料，每头猪只能切出八块，去皮，切成关刀状。

2. 配料。以一百市斤坯料计算，用精盐3斤，白糖10斤，汾酒或50度白酒2斤，生抽3斤，硝酸钠25克。

3. 腌制。先将辅料调好后，放入肉条中，每隔30分钟用手翻动一次，搅拌均匀，腌制3小时，使坯料充分吸收配料后，把肉条捞起，沥干水分，穿上麻绳。

4. 晾晒与烘焙。将腌好的坯料放在疏眼竹筛上，置于阳光下曝晒，待肉条半干后再用小麻绳穿上，放入烘房进行烘焙，经过4~5天时间即为成品。

5. 成品规格。每条长6~7市寸，厚4分，肥瘦肉部别成弯状，象关刀。

（三）广东腊猪头肉

猪头经腊制后，肉爽，味甘香，又美观，是一种较为大众化的肉制品。

1. 原料。选用新鲜猪头，将猪头下颚处劈开，剔去骨，切成块状，每块长4.5寸，宽1.2寸。

2. 配料。每百市斤坯料用精盐3.2斤，白糖6斤，生抽1斤，50度白酒2斤，硝酸钠25克。

3. 腌制、晾晒与烘焙。广东腊猪头原有两种加工方法，一种是用盐将猪头干腌，使盐味渗入肉内，经过一夜后用清水将盐洗净，然后将糖、酱油等其它辅料加入腌制，经45分钟后取出，摊在疏眼竹筛上，放在阳光下曝晒后，送入烘房进行烘焙，约经4天，即为成品。这种办法腊制的猪头，味道较浓，肉爽脆，但手续较繁，另一种较普遍的加工方法即不用盐擦，用糖、酱油等辅料直接腌制，其腌制、晾晒与烘焙方法和要求与腊花肉相同。

（四）湖南花肉

1. 原料。选择皮薄的猪肋条肉。

2. 原料整理。把边肉（已杀好开腹的白条肉）捉放案板上，切除前后腿，用刀尖刮掉肋条上的油皮，将肋骨和脊骨取出，把五花肉切除，再切成条形，每条五花肉胚长为1.2尺，宽6分，从肉坯膘头刺一小孔（便于穿绳），肉坯切好后，称好重量，再用温水冲洗净污物及血渍，捞出来放在箩筐内沥净生水。

3. 配料腌制。每百市斤肉胚需放精盐3斤，白糖2斤，酱油2斤，60度白酒2斤，把上述辅料充分拌均匀后，连同肉胚放入大锅内或者缸内腌制。在腌制期间，将肉胚翻动一次，使肉胚充分吸收辅料。冬春季腌浸12小时，夏秋季4小时后，放在案板上穿好麻绳，再穿在竹竿上送入烘房进行烘焙。用摄氏60度文火烘焙6小时后封头，使烘房内温度保持在摄氏40度，烘焙18小时后即为成品。

4. 成品规格。颜色淡黄，味道香味可口，无烟味。出品率60%。

5. 保管方法。最好悬挂在通风干燥的仓库内，如遇阴雨天或吹南风时，须将门窗关紧，不使腊肉吸潮。

（五）湖南特制无骨腊肉

1. 原料。去骨的猪前后腿。

2. 制作过程。选出质好的猪前后腿，去掉骨头，然后把肉放在切肉板上，从后腿尾节骨处切第一刀肉。前腿槽头肉不能做特级腊肉，只能做二级腊肉。从第二刀起每条肉胚长1.2尺，宽1~1.2寸。切完肉胚后，用秤称好。按比例配好辅料（盐、花椒），辅料要拌均匀，再把肉放入辅料内（每次放5~10斤）拌匀，直至每块肉胚沾上辅料为止，然后一块块拿出放入缸或池内腌制。春夏季腌3~4天，秋冬季腌7天左右，出缸后把每块肉胚从膘头1寸以下用小刀刺一小孔，穿上麻绳，再投到清水池内泡洗1~2小时后捞

出，穿入竹竿（每竿穿12块，按烘烤柜大小决定），送入烘柜内烘焙36小时出柜，即为成品。

3. 成品规格。条形无腐败气味，皮上无毛，皮和肥肉颜色金黄，精肉红亮，刀工整齐，无碎骨，有浓郁的香味。出品率65%。

辅料。每百市斤肉胚放精盐8斤。花椒粉0.2斤。

（六）四川腊肉

1. 原料。选用经兽医检验合格的鲜猪肉。

2. 配料。以每百市斤鲜肉胚，用盐7~8斤，花椒1两，白酒1.5两，白糖1斤，硝酸钠25克，混合香料1.5两。混合香料是由桂皮3斤，八角1斤，毕拔3斤，甘草3斤碾碎而成的。

3. 整修。将鲜猪肉除尽猪毛，剔去骨头，按规格尺度割成长方形块。

4. 腌制。先将盐、硝和其它配料拌匀。然后将拌匀的配料擦在肉和肉皮上，再将肉块放入缸内或池内，放时要皮面向下，肉面向上，最后一层皮面向上，肉面向下。码放整齐，以装满为度，并将剩余配料撒在缸面或池面上层。腌3~4天，翻缸一次，翻缸后再腌3~4天。冬至后立春前因气候较冷，腌的时间可延长一天，立春后气候稍暖，盐分容易腌入肉内，故腌的时间可缩短一天。待配料渗入肉内后即可出缸。出缸的肉要用清水洗净皮肉上的白沫，然后用刀尖在肉块上端刺一小孔并用麻绳结套栓扣，挂在竹竿上放在通风的地方，晾干水汽后即可送入烘房烘烤。

5. 烘烤。烘烤时连竹竿送入烘房，由上层至下层，由里面到外面，一竿一竿挂好，竿与竿之间，肉与肉之间，均须保持一定距离。然后升火烘烤，开始火力要稍低，掌握在40℃左右，经过4~5小时后再逐渐升温，但最高不超过55℃，否则肉会被烤糊或流油，烤至12小时，肉皮呈现黄色时，即行歇火进行翻坑，将上层移下，下层移上，再进行烘烤，但温度要降低。整个烘烤过程约需40~48小时，待皮色已干硬，瘦肉内部呈鲜红，肥肉透明或呈乳白色时，即已烤好，连同竹竿从烘房中取出，挂于通风处散热后进行包装。

6. 成品规格。长方形，带皮去骨，每块长0.8~1.1尺，宽1~1.5寸，重1~1.5斤，颜色金黄，咸度适中，肥膘透明或乳白，具有腊香味。

（七）陕西五香腊牛、羊肉

陕西四香腊牛、羊肉，以西安市老童家的产品最为有名，已有二百多年的历史，是我国传统的名产肉制品。外形美观，色泽鲜艳，香酥可口，不腥不膻，营养丰富。

1. 腊羊肉的加工工艺

①原料整理。先将颈骨剔去，抽掉板筋，把脊骨砍断成五节，便于下缸折叠。并须将肉膘厚皮用刀划裂缝，使肉色一致，盐味易浸入，再把腿骨，肋骨完全除去。

②腌制。冬季每缸腌7只羊胴体，加盐7.5公斤，注入净水100公斤。夏季每一胴体加盐0.5公斤，每缸腌4~5只，注入净水约75公斤。冬季肉缸应放在温暖室内，以免腌不透，每日翻倒腌肉3次，7天可腌好。夏季肉缸应放在凉爽处，每日也要翻倒几次，夏秋季1~2天肉色变红，即可下锅煮制。肉下缸时应将肉面向下，缸内盐水以淹没肉体为度。

③配料、熬汤、煮制。老汤（即煮过多次的原汁汤）每锅规定下7只羊胴体，用粗纱布包小茴香250克，大茴香31克，草果16克，花椒93克，以及少量良姜、板桂等，将汤煮开再把肉下锅。如无老汤，须用羊骨和上述调料量增加一倍熬汤24小时，将肉下锅煮制。

冬季每锅加盐2.5公斤，夏季加盐3公斤。

腌肉下锅前须将血水沥干，用沸水溶化食用红色素14克，擦在肉面，使肉呈鲜红色，再将肉面对折下锅，避免掉色，肉煮熟后，外形鲜红美观。

焖煮时间的长短按肉质老嫩来决定。嫩肉煮6小时，老肉煮8小时。每公斤生肉出熟肉半公斤，肉质没有腥味，味美适口。

2. 腊牛肉加工工艺

①原料整理。把牛肉切割成1.5~2公斤重的小肉

块，对后腿肉较厚部位须用刀划开，使肉容易变红，盐味均匀。

②腌制。冬季每缸下生肉90公斤，净水70公斤；夏季下生肉60公斤，水可稍多一点。冬季每25公斤加盐0.5公斤；夏季每20公斤加盐0.5公斤。缸内腌浸的肉，冬季每天用木棍翻搅4~5次，夏季翻搅次数要勤，冬季腌肉缸放在温暖室内，使肉色易于变红，夏季肉缸放在阴凉处，以免温度高，肉易变质。这样，冬季至少腌制7天，夏季腌1~2天。腌浸好的肉用箬篱捞出，沥干水，再用净水冲洗一次。

③配料。冬季每锅煮生肉90公斤，用盐2.5公斤，夏季每锅煮65公斤，用盐3.5公斤，不论季节，每锅配料小茴香250克，大茴香31克，草果16克，桂皮120克，花椒93克，用纱布包好，外加鲜姜片62克同时下锅。

④煮制。先将老汤连同新配料一并烧开，并将汤沫打净，肉下锅时，再将盐放在肉上面，每隔一小时用木棍翻动一次，锅内的汤以能把肉淹没为度。当肉煮八成熟时，加入食用红色素24克，煮出的肉即呈鲜红色。每锅生肉须煮8小时才能出锅。

初煮时先用末子炭把肉汤烧沸，即用架炭大火焖煮，直到肉熟为止。

肉熟出锅时，应用锅内的沸汤把肉上浮油冲净，即成味美可口的腊牛肉。（待续）

苏春山 王银龙 闵连吉 杨耀寰 贝幼强
魏春耕 章士俊

（中国食品总公司提供资料）

（上接第17页）

贴着工厂的商标，如果在质量或价格上没有竞争力，那末无疑就会被淘汰。所以质量和企业的信誉与生存同样重要。要是消费者反映有质量问题，那么工厂马上会派人前往赔偿损失，并送以厚礼，防止他们进一步宣扬，造成更坏的影响。

欧美化

日本是海洋渔业十分发达的国家，故在历史上日本国民的动物蛋白来源亦以水产品为主，食用猪肉还是明治维新以来的事，距今也只有一百年左右。因而猪肉的食用方法也受到欧美及中国的影响。仅用名称来说：火腿

（Hum—ハム）香肠（Sansage—ソーセージ）培根（Bacon—ベーコン）色拉米（Salami—サラミ）等在日文中都是外来语。第二次世界大战后，美国的影响更进一步深化，因而在日本生活的每一个领域，都可以见到欧美化的趋势，肉制品也不例外。在品种上除了鱼肉香肠或鱼肉及畜肉的混合香肠外，几乎没有日本自己的“和式”猪肉制品。虽然各火腿工厂为了市场的竞争，每年都在开发新的品种，如日本火腿株式会社1976~1977年的十年中研制了八个新品种，但大都仅在形态与包装上的变化，并没有离开欧美的基本生产工艺。

董寅初