

营养卫生

# 肉用犬的开发及犬肉的食用价值

丛恕增 (辽宁省鞍山市大石街42-4号)

犬在我国是六畜之一。据考证,在我国养犬已有8000年以上的历史。犬的品种也很多,在全世界约有300-400种,在我国有近50个品种。按照繁殖目的及用途可分为捕鸟猎犬、嗅犬、视犬、牧羊犬、警犬、雪橇犬和玩赏犬等9类,近年来还专门培育了肉用犬。

犬肉的味道鲜美,营养丰富,是我国各族人民喜爱的营养滋补肉食品,而且有着悠久的历史 and 名牌。如广东、广西的狗肉煲,百吃不腻,别有风味;吉林延边的狗肉汤成了家庭中不可缺少的家常菜肴,有名的朝鲜冷面总少不了几片熟狗肉;江苏沛县的鼋汁狗肉,被评为中国的特级食品,获得过国际金奖,每年的生产量都在3000吨以上,远销海内外,在当地狗肉已成了供不应求的热门肉品,每年都要从外地采购大量狗肉以满足生产需要。近年来随着人民生活水平的提高,对肉食品种的要求也在增多,犬肉便成了肉食品的一个很有销路的新品种。因此,饲养肉用犬也成了饲养业上的一个新兴事业。

## 1 肉用犬的品种

在我国,目前还没有专供肉用的肉用犬品种,但可以利用现有的一些体型较大,肉质较好的上种犬与现有的良种或由国外引进的肉用犬进行杂交,以培育适合我国国情的专用肉用犬。目前适合培育肉用犬的品种有以下几种。

1.1 蒙古犬 体型较大,体长、体高适中,肉质好,味道鲜美。耐粗饲、耐寒冷,适于中原和北方饲养。百日出栏体重可达25-30千克。

1.2 藏獒犬 产于西藏,是优良的肉用犬品种,体重可达100千克。

1.3 松狮犬 产于我国北方,肉质鲜嫩,是上等佳肴,体重可达24-36千克。

1.4 广东黄犬 产于广东,中等体型,饲养6个月

母犬体重可达13-18千克,公犬达11-15千克。

1.5 莱州红犬 产于山东莱州。身高体壮极易肥育,经6个月喂养体重可达75千克。

1.6 吉林青龙犬 产于吉林。体型较大,育肥较快。6月龄体重可达25千克以上。

1.7 太行犬 产于河南、河北、山西等省。体型较大,一般体重可达30千克左右。

1.8 圣伯纳犬 原产于瑞士,有藏獒的血统,体型大,体重可达100千克以上,是当前我国繁殖肉用犬的良好外来品种,沈阳已有繁育基地,可向全国提供种源。

1.9 大丹犬 原产于德国,体重可达60-70千克以上。

从上述9种犬的体型和体重来看,以藏獒犬、圣伯纳犬、大丹犬和莱州红最适合于做肉用犬的改良种犬。可以利用这些犬与其它5种犬进行杂交,以繁殖体大肉多的后代。但目前这些种犬数量还远不能满足肉用犬繁育的需要。所以为了满足市场的急需也可用其它5种体型较大的公犬与当地的土种犬杂交,以求快速的繁育出体重较大的,肉质较好的肉用犬。

## 2 犬肉的食用价值

犬肉在我国不但是一种美味佳肴,而且还是一种珍贵的滋补营养品。在明代李时珍著的《本草纲目》中就有狗肉可以“安五脏、补绝伤、轻身益气、宜肾、补胃气、壮阳道、暖腰肾、益气力、补五癆七伤、益阳事、补血脉、益肠胃、实下焦、填精髓”的记载。在民间则有“熟附煨姜炖狗肉”的说法。由此可见,犬肉还有回阳救逆、温肾壮阳、祛痛止痛的功效。除可以治阳痿、夜多小便、畏寒、四肢发凉等肾阳虚症之外,还可治疗老年人虚寒性慢性哮喘。

## 2.1 犬肉的营养成分

犬肉属高蛋白、低脂肪肉食品, 营养丰富, 味道鲜美, 肉质软嫩。据陕西省畜牧兽医研究所测定, 家犬的屠宰率为 57.4%, 瘦肉率为 66%, 净肉率为 79.3%, 与陕北黑山羊相比, 单位重屠宰率高 17%。其瘦肉率分别比汉白猪、浙沂猪和沂蒙猪高 17.77%, 11.06% 和 20%。

犬肉的营养成分, 据南京农业大学对沛县狗肉的测定结果是: 水分 71%, 蛋白质 22.5%, 脂肪 5.2%, 糖 < 0.3%, 灰分 1.2%。

其中矿物质的含量为: 钙 0.049%、磷 0.032%、铁 59.7ppm、锌 29.6ppm、硒 0.428ppm、锗 1.080ppm。

其中维生素的含量为 (mg/100g): A 34.58、D 12.01、B<sub>1</sub> 0.27、B<sub>2</sub> 0.40。

各种氨基酸的含量为 (mg/100g): 赖氨酸 1.880、苯丙氨酸 1.104、缬氨酸 1.101、蛋氨酸 0.549、亮氨酸 1.869、异亮氨酸 1.038、苏氨酸 1.061、谷氨酸 3.382、天门冬氨酸 2.119、丝氨酸 0.936、甘氨酸 1.620、丙氨酸 1.481、半胱氨酸 0.177、酪氨酸 0.774、组氨酸 0.670、精氨酸 1.594、脯氨酸 0.977, 总计 22.532。

由上述测定结果可以看出, 犬肉与牛羊肉相比, 蛋白质含量高, 脂肪含量低, 钙、磷、锌、硒含量丰富。

现代医学研究证明, 食用犬肉不仅能增强人的体质, 而且具有促进消化和血液循环, 改进性功能的功效。我国人民在长期的生活实践中积累了丰富的烹饪犬肉食品和犬肉药膳的经验。

## 2.2 犬肉菜肴

### 2.2.1 沛县狗肉

选新鲜犬肉, 一般要煮 10 小时左右。煮时在开水中加丁香、肉蔻、良姜、砂仁、桂皮、陈皮、花椒、大小茴香等 16 味佐料。当犬肉煮至五成熟时, 去火加亚硝消毒、上色, 一直焐焖到次日上市为止。特点是颜色鲜亮、五味俱全、清香扑鼻、鲜美可口。

### 2.2.2 家常犬肉

取新鲜犬肉 1.5 千克, 配净冬笋 100 克、大蒜 100 克、干天椒 6 只、香菜 200 克、猪油 150 克、白酒 25 克、盐 10 克、酱油 25 克、辣椒油 25 克、味精 1.5 克、桂皮 15 克、姜 15 克、香油 15 克。

烹制时将犬肉放冷水锅中烧开, 捞出后用清水洗去肉沫, 再将犬肉放到砂锅内, 加入切碎的葱、姜及桂皮、干天椒、白酒和水, 煮到六成烂时取出犬

肉, 切成 5 厘米长、2 厘米宽的肉条。原汤保留待用。再将猪油烧开, 下入犬肉炒出香味, 烹白酒, 加辣椒油、酱油、盐和原汤。然后装入砂锅中用小火煨烂, 放大蒜香油, 装入盘内并加上香菜。特点是香辣酥、汤浓厚、味道鲜美。

### 2.2.3 砂锅犬肉

取新鲜犬肉 1.5 千克, 配冬笋 50 克、水发冬菇 50 克、嫩豆腐 8 片、芽白叶 250 克、香菜 250 克、大蒜 50 克、猪油 150 克、料酒 50 克、盐 15 克、味精 2.5 克、鸡汤 1000 毫升、胡椒粉 1 克、桂皮 1.5 克、葱 15 克、姜 15 克、干天椒 6 只。烹制时将狗肉用凉水煮开、去沫, 再将狗肉放入砂锅中, 将冬笋切成薄片, 冬菇去蒂, 大的改成小块, 豆腐切成 2 厘米厚块。制法同家常犬肉。食用时, 将砂锅犬肉放在旺火上烧开, 去掉葱、姜、天椒、桂皮, 加入冬笋片、冬菇、豆腐、味精和盐。烧开后调好味, 加入胡椒粉和大蒜, 连同火锅上桌, 另上芽白叶、香菜各 1 盘即成。其特点是酥烂浓厚、滚热味味鲜。

### 2.2.4 三伏养身汤

将犬肉切成大块放入锅内, 用文火煮烂后取出, 稍凉, 将犬肉顺肌纤维撕成细条, 放入大碗内, 然后盛入肉汤。食用时, 将盐、酱油、辣椒面、蒜泥、香菜等已拌好的料, 适当调入肉汤大碗中即成。这是我国朝鲜族的一种传统肉食品, 因朝鲜族同胞在三伏天更喜食而得名。

### 2.2.5 麻辣犬肉

取无皮狗腿肉 600 克、辣油 20 克、精盐 5 克、味精 2.5 克、稀辣椒糊 15 克、花椒 3 克、蒜头 15 克、姜 5 克、葱 2.5 克、花生米 75 克。烹制时将犬肉在锅内煮到九成捞出, 待冷后切成 4.5 厘米、宽 1.5 厘米的薄片。再将花生米用油炸熟后, 压碎研成末。花椒下锅炒香, 研成末; 蒜头捣成泥, 姜、葱切成末备用。锅内放辣椒油并加热, 用葱、蒜泥炆锅, 随即加入料酒、水、稀辣椒糊、盐、味精, 开后倒入碗内冷却后便成麻辣卤。再将花椒末、花生米末拌入狗肉, 装盘即成。是麻辣鲜香的佐酒佳肴。

### 2.2.6 生炆犬肉

取带骨犬肉 1.5 千克, 青蒜 150 克, 塘蒿菜 1 千克, 生菜 1 千克, 姜块、(捶裂) 200 克, 蒜泥 5 克, 辣椒 25 克, 熟陈皮细粒 5 克, 柠檬叶 25 克, 精盐 5 克, 味精 2.5 克, 豆酱 75 克, 豆腐乳 25 克, 芝麻酱 25 克, 红糖 50 克, 酱油 20 克, 姜汁酒 25 克, 淡鸡汤、猪肉汤 1.5 千克, 花生油 200 克。烹制时将犬肉切块, 青蒜切段, 辣椒、柠檬叶切成细丝。用

中火烧热炒锅,下犬肉炒干水分后取出。把姜块放入开水锅内约3分钟后捞起。用旺火烧热炒锅,下油75克,放入蒜、豆酱、芝麻酱、腐乳爆炒,再下姜块、蒜瓣和犬肉,边炒边加油50克,约炒5分钟,烹入姜汁酒,加鸡及猪肉汤、味精、盐、红糖、酱油、陈皮。烧开后转入砂锅,加盖,用木炭炉煲约90分钟至肉软烂。食用时将塘蒿菜、生菜、辣椒丝、柠檬叶丝和熟花生油分别盛碟,一同上桌,用木炭炉边煲边吃。特点是鲜味浓郁,香气四溢,富有咬质,围炉而吃,别有风味,是广东名菜。

### 2.2.7 软熘犬肉

取无骨熟犬肉250克,煮犬肉汤250克,胡萝卜250克,酱油25克,精盐5克,味精2克,八角1个,淀粉15克,葱段15克,料酒15克,姜4片,麻油50克,蒜瓣4个。烹制时,将犬肉、胡萝卜分别切成0.2厘米的片,间隔整齐地码入碗内,将炒锅放在旺火上,倒入犬肉汤,下葱段、姜片、八角、料酒、蒜瓣、精盐0.25克,制成卤汁再捞出八角、葱段、蒜瓣;将卤汁倒入犬肉碗内,上旺火笼屉内蒸3分钟后取出。原锅放火上烧热,倒入蒸肉原汁,用湿淀粉勾流水芡,下麻油、葱花、味精,烧开后浇在犬肉上即成。特点是色红、肉润、酥烂鲜香,特别适合老年人和儿童食用。

### 2.2.8 岳毛犬肉

取犬肉用清水浸泡一昼夜,其间换水7-8次。然后将犬肉放入锅内,先用旺火猛煮2-3小时,上下翻动数次。再放入丁香、石罗、白芷、肉蔻等10多种药材一起煮。待肉煮熟后,再用木炭火细焖3-4小时即成。特点是熟而不散,色泽红亮,香味扑鼻。

### 2.2.9 东坡犬肉

取带皮肋条犬肉1.25千克,川冬菜75克,红椒、青椒各75克,料酒50克,白糖25克,酱油15克,精盐20克,味精2.5克,花椒10粒,八角3瓣,姜、葱、桂皮少许。烹制时将犬肉浸泡1小时,取出剔除肋骨,皮向下放在烧红了的铁板上烤烙(也可用铁叉叉起放在木炭火上烤)至犬肉外表焦黑,放入温水中泡软,用刀轻轻刮去黑皮至皮色微黄。用清水漂洗干净,入开水锅煮至淡红,捞起,切成2.5厘米见方小块12块,在皮上用小刀划两刀,刀深至肉的2/3。将红椒、青椒去籽,切成丝烫好备用。将砂锅底垫一竹丝笼垫,改成的肉块皮朝下摆在笼垫上,肉上放洗净的川冬菜,加入调料,再加水至犬肉全部淹没3厘米深。盖好砂锅盖,上大火烧开,再

放小火煨两个小时后取下,除去调料,倒出原汤,滤净后倒入砂锅。腰皮肉整齐朝上地排在腰盆内,成菱形;用大火收浓卤汁,加味精,浇在肉面上,两头镶上青红椒丝即成。特点是犬肉酥烂,形状美观,色彩深红,咸中带甜。

### 2.2.10 五香酱犬肉

取犬后腿肉1.2千克,萝卜花3个,生菜叶1000克(镶边用),配酱油150克,料酒、精盐各15克,葱50克,蒜100克,白糖、味精、姜、花椒、大料、桂皮、香叶、小茴香、丁香、胡椒粉各适量,香油50克。烹制时,将犬肉切成3厘米厚大片,葱、姜、蒜去皮洗净,姜、蒜用刀拍扁,葱切成6厘米长段,花椒、大料、桂皮、香叶、小茴香、丁香等用纱布口袋包好。用小火锅上火,倒入清水,加入酱油、料酒、盐、白糖、胡椒粉、葱、姜、蒜和料包,再加入焯好的犬肉,烧开后移到微火上炖烂(约2小时),加味精,将肉捞出,抹上香油。晾干后切成片码在镶有生菜花边的盘内。此菜系鲁菜,颜色红亮,肉嫩味香,有浓厚的姜、葱、蒜味。

### 2.3 犬肉药膳

#### 2.3.1 犬肉粥

取犬肉250克,梗米(或糯米)、生姜适量。烹制时将犬肉切成片,用植物油炒,再加入生姜、糯米煮粥。早晚餐温食或当点心吃。对老弱体衰、阳气不足、遗精、阳痿、早泄、营养不良、小儿发育迟缓、畏寒肢冷等病症有疗效。

#### 2.3.2 犬肾粥

取犬肾1对,梗米250克,苹果10克,陈皮10克,砂仁10克,酒少许。烹制时将肾膜腰线切去,其余装入纱布内扎紧。将犬肾、药包、梗米放入铝锅内,加放适量水煮熟。食用时检除药包。具有补肾益脾的功效。

#### 2.3.3 天麻炖犬心

取犬心2个,天麻30克,蝉蜕15克,朱砂5克,菖蒲15克,竹沥20克,大葱12厘米长,生姜3片,花椒3克,细盐30克,豆油30克。烹制时将犬心剖开洗净,切成长方条。天麻、蝉蜕、菖蒲洗净备用。将锅烧热放豆油,下花椒、葱、姜略爆炒,加水适量,下犬心、天麻、蝉蜕、菖蒲、朱砂、竹沥,待犬心煮熟即成。有镇惊安神、驱风开窍的功效,可治头晕心悸、夜寐不实、痰迷心窍、狂犬咬伤。

#### 2.3.4 姜附犬肉

取熟附片30克,生姜130克,犬肉1000克,大蒜、葱、菜籽油适量。烹制时将犬肉切成小块,生

姜煨熟备用。先熬煮 2 小时，然后将犬肉及熟附片、生姜放入，炖煮到犬肉烂熟，加蒜略焖即成。具有温肾散寒、壮阳益精的功效，可治阳萎、夜多小便、畏寒、四肢冰冷等阳虚症。对老年慢性支气管炎、支气管哮喘和慢性肾炎等阳虚症，(若在冬季进食)有一定的防治效果。患感冒者禁食。

2.3.5 淮杞炖犬肉

将去骨犬肉切成 4 厘米大小方块，用开水氽透，撇去血污，洗净。另将山药(淮山药)、枸杞子洗净。锅内放油、葱、姜煸香，将犬肉下锅炒，烹入白酒，倒入清水。水开后去血沫，捞出，用水洗净。将犬肉块放在汤盆里，放入山药、枸杞子、盐，加放鸡汤，盖好，再用纸封上，上笼屉用大火蒸煮，即可食用。

2.3.6 黑豆炖犬肉

取犬肉 250 克，黑豆 50 克，姜、盐、五香粉、白糖适量。烹制时，先将犬肉煮熟，再加入以上配料煮沸食用。对遗尿、小便数频等肾虚症有疗效。

2.3.7 枸杞炖犬肉

取犬肉 500 克，山药 30 克，枸杞子 30 克，盐、味精、胡椒粉、料酒、葱、姜适量。烹制时，将犬肉切成小块，氽透去血污，晾干备用。枸杞、山药洗净沥干。锅里加油烧热，放入狗肉、葱、姜，一起煸炒，熟料酒。然后将犬肉放入砂锅内，加枸杞、山药、清汤、盐，用文火将犬肉炖烂，最后放入胡椒粉、味精即可。有滋补肝肾的功效，可用于肝肾两虚、腰膝酸软、小便数频、周身乏力、眼睛昏花

等症。

2.3.8 归羊犬肉汤

取当归 25 克，黄芪 25 克，党参 25 克，羊肉 250 克，犬肉 250 克，生姜 15 克，葱、盐、料酒、味精适量。烹制时，将羊、犬肉放入锅内，再将当归、黄芪、党参装入布袋内并扎好口袋一起放入锅内，同时将葱、姜、盐、料酒等也放入锅内，加水适量。然后将锅置于大火上烧开，再用文火将羊肉、犬肉炖烂即成。食用时加味精，吃肉，喝汤。能补血、活血，润肠通便，开胃健力，促进血液循环。

2.3.9 良桂爆犬肝

取犬肝 1 个，良姜 5 克，肉桂 5 克，花椒 2 克，大葱 10 厘米，食盐 3 克，甜酱 10 克，豆油 20 克，醋 10 克。烹制时，将犬肝切成片状，锅内加豆油烧热，下良姜、肉桂、花椒，炸成老黄色，除去留油，再下葱、盐、醋、甜酱略炒，下犬肝爆炒即成。具有温中健脾，治腹痛、下痢和寒性胃满胀痛的功效。

参 考 文 献

- 1 李世安. 略谈国外养犬情况及发展我国犬业的管见. 中国养犬杂志, 1990 (1)
- 2 王维诚. 浅述我国犬种资源的保护与利用. 中国养犬杂志, 1990 (2)
- 3 张洪京等. 狗肉和沛县鬃汁狗肉营养成分的测定初报. 中国养犬杂志, 1993 (4)
- 4 朱维正等. 肉用犬的饲养管理. 金盾出版社, 1999 (2)

(上接第 15 页)

- 4 Shahidi F and Pegg R B. Encapsulation of the pre-formed cooked meat pigment. Journal of Food science, 1991, 56 (6)
- 5 Mielnik J and Slinde E. Sausages color measured by integrating sphere reflectance spec-

- trophotometry when whole blood or blood cured by nitrite is added to sausages. Journal of Food Science, 1983, 48 (6)
- 6 Rubin L J et al. A nitrite-free meat curing system. Food Technology, 1990, 44 (6): 130

**Nitrite-free or Nitrite-low Meat Curing System**

Geng Xin      Kong Baohua

**ABSTRACT** Two meat curing systems are introduced. One system is nitrite-free, e. g. malt phenol & organic Fe salt system, artificial nitrosohemoglobin system, ankak pigment system, ascorbic acid & glucose system, broth culture medium system. The other one is a mixture of antioxidant, antibiotic, and a low level of nitrite.

**KEY WORD** nitrite; color developing; antibacterial; antioxidation