

几种肉制品的制作方法

杨合超 杨 宁 (辽宁省北宁市熟食制品总厂, 121300)
李改林 (辽宁省锦州市食品公司, 121004)

一、辽山五香清真牛肉干

辽山五香清真牛肉干是辽宁北镇地方传统风味名优特产, 起原于清朝光绪年间。本产品选用经过阿訇宰杀放血的黄牛肉, 精制而成。外表呈紫红色, 具有五香味, 肉质酥脆, 食而不腻, 闻而不腥, 风味独特, 令人回味, 特别深受回民欢迎。其加工制作方法介绍如下。

1、加工工艺

整肉 → 腌制 → 晾晒 → 切片 → 检验 → 包装

2、配方

精牛肉 50 千克, 食盐 4%, 硝酸钠 0.4 克/千克、Vc 0.01 克/千克, 五香汁 20 毫升/千克 (桂皮 40 克、大料 40 克、陈皮 10 克、小茴香 5 克、花椒 5 克, 混合一块, 加沸水 250 毫升浸泡一小时, 取浸泡液即为五香汁)。

3、加工方法

(1) 整肉: 育肥后的健康黄牛, 由阿訇在早上屠宰。经放血、剥皮、开膛、去内脏、剔骨后, 尽量按肌肉块自然纹路, 把肌肉分成若干块。但必须注意, 分块时, 最大的千万别超过 5 千克, 太大, 腌制不均匀, 影响色泽和质量, 太小, 切片时会造成大小厚薄不均匀。一般均在 4~5 千克左右最为合适。分割完毕, 经充分冷凉后, 晚上应立即腌制, 千万别过液, 否则会造成质量不佳。

(2) 腌制: 将冷透的鲜牛肉置于干净的肉案上, 按配方将腌制料和调味汁均匀地撒在肉上, 反复揉搓至软, 使调味汁全部渗透在肉内为止。然后放入陶制的瓮缸内, 用塑料布密封缸口, 置阴凉室内 (25℃ 以下), 腌制 5~20 天。中间翻缸 2~3 次, 将上面翻到下面, 使其腌制均匀, 色泽一致。

(3) 晾晒: 出缸后, 将腌制好的半成品, 置于通风处晾晒。刚出缸时, 要堆码一起, 用力挤压 2~3 次, 使肌纤维致密, 将肌肉中的水分尽量地排出来, 以便晾晒时干得快一些。夏秋季节晾晒 5~6 天, 冬春季节 10~11 天左右, 一般在一周左右。当肉面干硬呈板栗色时, 即可移至通风阴凉室内阴干保管。

(4) 切片: 经晾晒风干到水分 $\leq 40\%$ 时, 按 $6 \times 4 \times 3 \text{ cm}^3$ 大小的要求, 切成薄片。尽量做到大小厚薄均匀。

(5) 检验: 切片后, 进行感官检查和化验, 符合标准才允许包装。

①感官检验标准

色泽: 肌肉切面呈紫红色, 脂肪呈乳白色。

组织形态: 切片均匀, 软硬适中, 组织致密。

气味: 具有五香气味, 无异味。

②化验标准

水分 $< 45\%$; 蛋白质 $\geq 38\%$; 脂肪 $\leq 10\%$; 总糖度 $\geq 1\%$; 食盐含量 $\leq 8\%$; 亚硝酸盐残留量 ≤ 15 毫克/千克成品。

细菌总数每克成品 < 1000 个; 大肠杆菌群每百克成品中 < 40 个; 致病菌不得检出来。

(6) 包装: 经检验合格的产品, 即用 PVC 高聚丙烯复合袋包装, 真空包装封口。真空度要求达到 0.08 MPa, 热封 12 秒钟。包装后, 经检查合格, 贮存于阴凉、干燥通风处。在室温 25℃ 以下, 保质期为 8 个月。

二、辽山猪皮条

辽山猪皮条, 是金黄色、香嫩可口、具有特殊风味的肉食品, 深受消费者, 特别是老年

人喜用。其加工制作方法如下。

1. 加工工艺

选料——整修——浸泡——水煮——冲洗——切条——烘干——油炸——冷却——调味——真空色装

2. 加工方法

(1) 选料: 选择经兽医检验合格健康、褪尽毛的、无瘀血、无坏死、无溃疡、无化脓病灶的鲜猪皮作为加工原料。

(2) 整修: 选来的猪皮, 一定除尽毛根污物, 修尽奶头, 彻底清除猪皮的脂肪层。

(3) 浸泡: 将除尽毛根和脂肪层的猪皮放入石灰水中浸泡。石灰用量约占投入猪皮重量的 5% 左右, 用水淹没猪皮。浸泡期间, 每隔 4 小时上下翻动一次, 使其浸泡均匀彻底。浸泡 12~15 个小时后, 把猪皮捞出来, 进行第二次清除毛根和脂肪及异物等, 直到干净为止。然后再把猪皮浸入石灰水中浸泡 12~15 个小时, 其石灰占水的用量与第一次浸泡相同。浸泡 12~15 小时后, 捞出清洗, 放入清水中浸泡 24 小时。

(4) 水煮: 将浸泡好的猪皮捞出, 用 100℃ 热水清洗两次, 再刮去残余脂肪和毛根杂质, 放入 100℃ 水中水煮 10~15 分钟。

(5) 冲洗: 把水煮后的猪皮, 放入 90℃~95℃ 热水中, 用木棒或搅拌机搅拌冲洗, 然后捞出, 再放入 90℃~95℃ 热水中, 边搅拌边放入冷水, 反复冲洗, 使杂质顺水流走。搅拌 30 分钟后, 把猪皮冲洗干净捞出, 再放入 85℃~95℃ 热水中浸泡 40 分钟左右。

(6) 切条: 将猪皮捞出, 沥干水分后, 切成细条, 大小宽窄依产品规格确定。

(7) 烘干: 把切成条的猪皮放在日光下曝晒 2~3 天, 或在 50℃ 烘房中烘 2~3 天, 使猪皮含水量在 10% 以下为止。

(8) 油炸: 把经干燥合格的猪皮条放入铁筐内, 浸入 180℃~200℃ 植物油中 (如花生油、豆油、菜籽油均可) 炸 5 分钟左右, 其间不断翻动, 至皮条膨胀呈金黄色后, 取出用离心机甩去部分残油。

(9) 冷却调味: 炸好的猪皮条, 在冷却间迅速冷却至 30℃~40℃, 根据消费者口味, 配制不同调味料, 或者均匀洒在皮条上, 或者另包好包, 加上不同风味的汤料, 一起装入塑料袋内, 进行真空封口包装。消费者可根据自己口味, 进行调味。

三、重庆渣肉

重庆渣肉就是粉蒸肉的俗名, 系四川、重庆民间流传的肉食品, 是猪肉用米粉上衣, 调料入味, 上笼蒸熟而成。其色泽金黄, 咸、辣、甜、香味俱备。为了适合东北消费者口味, 对其加工制作技术做了一些改进。

1. 加工工艺

选肉——切片——拌料——装碗 (装盘也行) 蒸熟——成品 (即渣肉)

2. 操作方法

(1) 选肉: 选择健康、放血良好、干净、无残毛的带皮新鲜猪肉。

(2) 切片: 将选好的带皮鲜猪肉, 经过仔细地修整, 刮净皮肤上的残毛和毛茬后, 洗刷干净, 切成 $9 \times 3 \times 3\text{cm}^3$ 大小的肉片。大小、厚薄要尽量做到均匀。

(3) 拌料: 在肉片中, 加入适量的精盐、白糖、味素、香油、豆瓣酱、甜面酱、红酱油、红海椒等调料后立即进行搅拌, 直至均匀。加入的调料剂量由加工者自行掌握, 比较灵活, 没有硬性规定。

(4) 腌制: 重庆民间制作时, 调拌好肉片后, 有的不经过腌制加工。而经东北改进后, 强调必须进行腌制。一般都要腌制 3~4 个小时。腌制时适当加入五香粉同腌, 以增其味道。

(5) 上衣: 经过腌制后的肉片加入适量的大米粉, 充分搅拌。其米粉用量可由加工者自行灵活掌握。

(6) 装碗 (或者装盘): 选择瓷碗或六寸盘子, 先在碗底垫入红薯片或干菜, 再把经上衣的肉片分装入碗 (或盘), 装满为止。

(7) 蒸熟: 把装入碗的肉片上笼, 用大火

(下转第 11 页)

称重贴标签机等都可作为通用设备来应用。

一些名特产品的专业生产厂,也在研究工业化生产问题,并取得了不少成绩。如江苏靖江食品厂研制的肉脯生产线,广州皇上皇肉制品厂研制的广式腊肠太阳能烘干房,山东德州扒鸡总厂的扒鸡生产线等,都摆脱了简陋的作坊式生产模式,形成了一定规模的工业化生产。

可以认为:在世纪之交的中国肉类科技工作者,完全有能力承担并完成这一历史使命。

四、传统肉制品的现代化是一个综合性的系统工程

中国传统风味肉制品的现代化工程,包含两方面的工作:

1. 科学化——用现代科学技术来认识中国传统风味肉制品的技术奥秘,并通过科学化来增强其活力;

2. 工程化——用先进的技术装备来进行有一定规模的工业化生产,再加上科学的保鲜和包装,从而能象西式肉制品那样在国际市场上占有它应有的地位。

具体是:

(1) 对色、香、味、形俱佳的中国传统风味肉制品知其然不知其所以然的加工工艺进行科学的研究、分析和总结,使其科学化和规范化,但必须保留原有的风味和特色;

(2) 在科学化和规范化的基础上,研制先

进的加工设备,以适应规模化、工业化生产;

(3) 研究产品的保鲜、包装、储藏等,使中国传统风味肉制品具有时代气息,有较长的货架期。

(4) 研究与中国传统风味肉制品有关的原料肉、香辛料、品质控制和环境保护等问题,以确保项目的完整性和合力效应。

中国传统风味肉制品的现代化,无论对中国人民、海外华侨或世界人民,都是具有深远意义的大事,这无疑是一个挑战性的课题,深信 21 世纪中国传统风味肉制品将走向世界。

中国传统风味肉制品的现代化是一个涉及到加工工艺、加工设备、包装技术、保藏技术和质量检测等多种技术的综合性大课题,不是某一个单位单独可以完成的,它需要全国的肉类科技工作者协同作战,经过多年的努力才能实现。

中国肉类食品综合研究中心已于 1996 年底由国家科委批准组建“国家肉类加工工程技术研究中心”,它有责任、义务和能力去组织肉类加工企业、肉类机械生产厂和高等院校的科技人员共同攻关。

现在我们需要通过本项目的实施,把原来孤立的、自发的研究,或各自为政的小系统组织起来,形成一个合力,造成一种气候,完成我们这一代人的宿愿。

(上接第 22 页)

蒸 1~1.5 小时(从沸腾后蒸笼冒蒸气时开始计时),取出即为成品。

四、柴沟堡熏肉

河北柴沟堡熏肉,味道香醇,令人啖不止箸。风味独特,名扬四方,是清朝御膳中一味佳肴,至今已有两百多年历史。如下介绍经东北厂家稍加改进的加工制作方法。

挑选经过检验合格的猪肉,放入老汤锅内,加入适量的八角茴香、小茴香、肉寇、生姜片、葱花、毕拨、面酱等调料,其剂量根据

当时肉量和老汤情况而定,由加工者灵活掌握。用文火慢慢煮至熟透后,捞出肉块控干汤汁,置于铁笊子上,用湿松枝或柏条枝点火燃烧熏烤,以不见明火为佳。直至烟熏火燎,使枝叶的馨香徐徐浸入肉内,而肉中油汁则渗出皮外。当熏肉的油汁呈红晶亮,表面呈酱紫微黑色,肉质软嫩,气味喷香,即为成品熏肉。按这样加工出来的熏肉味道香美。也可用熏炉,用白糖,像熏制沟帮子熏鸡那样,其风味也差不离,但更卫生。