综合利用

血肠的制作技术

秦晓蔚 (石家庄双鸽食品厂技术部, 050021)

摘 要 本文详细介绍了血肠的制作过程、操作要点及新鲜猪血处理。

关键词 猪皮、猪血、血肠

猪皮、猪血都是肉联厂的副产物, 虽价格极其低廉, 却营养丰富。猪皮含有大量的胶原蛋白、弹性蛋白和角质蛋白, 常吃可增加皮肤弹性, 减少皱纹, 所以猪皮是一种物美价廉的美容食品。猪血中含有丰富的营养和多种活性物质, 蛋白质, Fe、K、Ca 和酶占 18%, V_A、V_C、V₂、V₆ 等维生素含量也相当丰富。猪血中蛋白质之丰富可达 20g/100g 左右, 且为优质全价动物蛋白。猪血被人们誉为“液体肉”。本文介绍利用猪皮、猪血制作一种保健食品——血肠。

原料选择

新鲜血液(猪或牛的), 猪背部脂肪, 新鲜猪皮。

主要设备

夹层锅, 高速斩拌机, 灌肠机。

原料制备及配方

1 原料来源

猪脂肪、猪血、猪皮均应取自经检疫合格的猪体。

2 原料处理

2.1 猪皮处理: 将所用猪皮用喷灯将猪毛燎净, 刮去污物。再用开水氽一下, 能掐动为止。刮去猪皮上猪油, 用清水漂洗干净。

2.2 猪脂肪处理: 将猪背部脂肪预冻一下, 在斩拌机中斩成黄豆粒大小, 然后在 90℃ 水中氽一下, 捞

出挤干水分, 晾干。

2.3 鲜猪血处理: 将采来的新血用棍棒搅拌 10 分钟, 脱出维纤(捞出漂起的血沫), 在 2℃ 下贮藏(也可加入抗凝剂, 每升水加入 84.5g 柠檬酸钠和 84.5g NaCl, 即可配成抗凝剂)。

3 配方

主料:	50kg 猪皮,	30kg 猪脂肪,	20kg 鲜猪血
辅料:	10kg 葱头	2kg 食盐	200g 胡椒粉
	200g 肉豆蔻粉	100g 蒜苔	100g 生姜
	100g 丁香		

4 工艺

4.1 把处理好的猪皮放入高速斩拌机中高速斩拌乳化, 再将洋葱放入斩碎。然后加入挤干的脂肪、香辛料、食盐、鲜猪血拌匀。

4.2 将配好的馅立即灌肠, 使整个过程保持热状。肠衣用猪大肠。

4.3 煮制: 将灌好的肠子放入 82~ 85℃ 热水中煮 1 小时左右, 煮熟后捞出放入冷水洗一下, 凉后(约 15 分钟)再悬挂起来。

5 成品

呈红白相间的花纹, 十分美观。口感好, 香气浓郁, 凉拌吃更好。产品卫生达到国家标准。

Technology for Preparation of the Blood Sausage

Q in Xiaowei

ABSTRACT The preparation technology for the Blood Sausage, together with handling of raw pig blood is introduced

KEY WORD pig-skin; pig blood; Blood Sausage