

国外香肠香辛料配方组成分析

丛恕增 (辽宁鞍山市食品公司骨泥制品厂, 114001)

本文所分析的国外香肠香辛料的配方组成, 是以西欧、美国、日本等国家加工制作的各種熟香肠、血香肠及肝香肠的 100 多个配方为依据。熟香肠是以牛肉与猪肉及猪脂肪、脖肉、腮肉、头肉、肩肉、舌肉为主料, 配以其它香辛料而制成的。血香肠是以猪血与瘦猪肉及脖肉、头肉、肩肉、腹肉、胫肉、背脂、腹脂、舌头、猪皮、肝、心、肺、肾、脾、肉汁、牛奶为主料, 配以其它香辛料而制成的。肝香肠多数以猪肝, 少数以牛肝, 或以猪肝与牛肝混含使用, 然后与牛肉、猪肉、脖肉、头肉、舌头、腹肉、腹脂、背脂、肺、心、胃、牛奶等为主料, 配以其它香辛料而制成的。

国外香肠配方中的香辛料主要使用了 13 种, 较我国香肠所使用的香辛料 (35 种) 要少得多。本文在选择配方组成时, 仍按对国内香肠配方分析的原则, 在有 2 个以上的配方中出现了相同的配伍组成就列为 1 个组, 无相同配方的则单独列为一个组。

通过对上述 3 种香肠的配方组成分析, 可以看出, 这 3 种香肠所使用的配方都是各有特色的, 更有趣的是, 许多香肠虽然品名不同, 但所使用的配方却是相同的。

一、熟香肠配方组成分类

第 1 组: 胡椒+肉豆蔻 (哈母巴格香肠、柏林风味熟香肠、法兰克福香肠、蒸香肠、普列斯特普弗、斯图加特风味库拉库香肠等 13 种)

1.1. 加辣椒 (维也纳香肠、库洛福连德、哈尔巴秀泰德香肠、巴克香肠等 7 种)。

1.2. 加大蒜 (慕尼黑风味轻蒸香肠、别根斯布鲁格香肠等 4 种)。

1.3. 加姜 (拉别斯布尔卡香肠等 2 种)。

1.4. 加豆蔻油 (柯德风味维也纳香肠、猪

肉香肠 2 种)。

1.5. 加洋葱 (慕尼黑风味蒸香肠、斯图加特风味维也纳香肠等 3 种)。

1.6. 加大蒜、洋葱 (雅库托香肠)。

1.7. 加大蒜、姜、豆蔻油 (别根斯布鲁格香肠)。

1.8. 加多香果、胡荽 (肉汤香肠)。

1.9. 加藏茴香、马郁兰 (列格斯布鲁格吉亚香肠)。

1.10. 加大蒜、藏茴香 (贝里歌比亚香肠)。

1.11. 加姜、洋葱 (慕尼黑风味歌托克香肠)。

1.12. 加大蒜、丁香、马郁兰 (斯图加特风味济泽香肠)。

1.13. 加胡荽 (留拉香肠等 2 种)。

1.14. 加大蒜、马郁兰、芥菜 (勃兰特香肠)。

1.15. 加大蒜、胡荽 (牛小肚香肠、肉香肠 2 种)。

1.16. 加多香果 (猪肉香肠)。

1.17. 加荷兰芹、洋葱 (大馕猪肉香肠)。

1.18. 加大蒜、多香果 (秀布鲁丁马干等 2 种)。

第 2 组: 胡椒+多香果+丁香 (弗拉乌香太德香肠)。

第 3 组: 胡椒+大蒜+藏茴香 (雅勒尔歌香肠)。

第 4 组: 芥菜 (啤酒香肠)。

第 5 组: 胡椒+马郁兰+藏茴香 (列格斯布鲁格比亚香肠)。

第 6 组: 荷兰芹 (慕尼黑风味啤酒香肠)。

第 7 组: 胡椒 (法兰克福香肠、荷发香肠 2 种)。

二、血香肠配方组成分类

第 1 组：胡椒+马郁兰+多香果+丁香
(玛赛克风味浅棕肠、秋林根风味红肠 3 种)。

1.1. 加肉豆蔻 (北德意志风味浅棕香肠、手工血香肠 2 种)

1.2. 加藏茴香、麝香草、洋葱 (秋林根风味红香肠)

1.3. 加麝香草 (秋林根风味红香肠②)

1.4. 加肉桂、洋葱 (法兰克福血肠、辛普尔血香肠 2 种)

1.5. 加洋葱 (手工血香肠③、棕色肉皮香肠等 3 种)

1.6. 加藏茴香、姜 (别尔林风味血香肠)

1.7. 加麝香草 (柏也伦风味血肠等)

第 2 组：胡椒+马郁兰+丁香 (别尔林风味血香肠、别尔林风味压缩血香肠 2 种)

2.1. 加肉桂、麝香草 (多列士风味血肠)

2.2. 加肉豆蔻、麝香草 (手工血香肠)

2.3. 加肉豆蔻、藏茴香、洋葱 (南德意志风味压缩香肠)

第 3 组：胡椒+马郁兰+多香果 (手工血香肠、北德意志风味压缩香肠 2 种)

3.1. 加肉豆蔻、麝香草 (手工血香肠③)

3.2. 加藏茴香、麝香草 (加蒜压缩香肠、优质费兰肯风味考伯香肠 2 种)

3.3. 加肉桂、麝香草、洋葱 (辛普尔血肠)

第 4 组：胡椒+丁香+肉桂+洋葱 (法兰克福血肠)

第 5 组：胡椒+马郁兰+藏茴香+辣椒+胡荽 (秀累儿歌压缩香肠)

第 6 组：胡椒+马郁兰+麝香草 (费兰肯风味血香肠)

第 7 组：胡椒+多香果 (胡椒香肠)

三、肝香肠

第 1 组：胡椒+马郁兰+多香果+肉豆蔻

1.1. 加豆蔻油 (优质肝香肠)

1.2. 加丁香、洋葱 (布拉文秀布格肝香肠、秋林格风味肝香肠 2 种)

1.3. 加姜 (饱维伦肝香肠②)

1.4. 加丁香 (1 级肝香肠②、格斯特肝香肠 2 种)

1.5. 加麝香、洋葱 (手工制作肝香肠 2 种)

1.6. 加姜、洋葱 (兰特肝香肠②)

1.7. 加豆蔻油、洋葱 (卡特那肝香肠②)

1.8. 加丁香、麝香草、洋葱 (法兰克福风味血香肠②)

1.9. 加洋葱 (布拉文秀伯格道威尔肝肠)

第 2 组：胡椒+马郁兰+肉豆蔻 (扎尔第肝香肠 2 种)

2.1. 加豆蔻油+姜+丁香+麝香草+肉桂+洋葱 (哈罗巴风味肝香肠 2 种)

2.2. 加丁香、洋葱 (卡斯那肝香肠等 2 种)

2.3. 加姜、麝香草 (布拉文秀伯格扎尔第连肝肠)

2.4. 加麝香草、肉桂、洋葱 (加西红柿肝香肠)

2.5. 加姜、洋葱 (手工制作肝香肠③)

2.6. 加洋葱 (手工制作肝香肠⑤)

2.7. 加豆蔻油、丁香、姜、麝香草、肉桂 (夏鲁丁肝香肠)

2.8. 加麝香草、洋葱 (秋林格风味肝肠①)

2.9. 加豆蔻油、麝香草、肉桂 (肝肉香肠)

2.10. 加豆蔻油、麝香草、洋葱 (柏依也伦风味啤酒肝香肠)

第 3 组：胡椒+马郁兰+多香果

3.1. 加姜、洋葱 (黑妈德斯海玛肝香肠)

3.2. 加丁香 (黑双德斯海玛肝香肠)

3.3. 加丁香、洋葱 (扎库先风味肝香肠)

3.4. 加洋葱 (慕尼黑风味肝香肠等 3 种)

3.5. 加麝香草、洋葱 (辛普尔肝香肠)

第 4 组：胡椒+多香果+肉豆蔻

4.1. 加豆蔻油、姜、洋葱 (萨涅肝香肠)

4.2. 加姜、洋葱 (哈列肝香肠②)

4.3. 加洋葱 (法兰克福风味肝香肠)

第 5 组：胡椒+肉豆蔻+洋葱 (别尔林风

味优质肝香肠①②③等 3 种)

5.1. 加姜、豆蔻油 (兰特肝香肠)

第 6 组: 胡椒+姜+洋葱 (扎尔弟肝香肠③)

6.1. 加豆蔻油 (加西红柿肝香肠③)

6.2. 加马郁兰、丁香、麝香 (饱雅伦肝香肠①)

6.3. 加马郁兰、丁香 (别尔林风味肝肠)

6.4. 加豆蔻油、肉豆蔻 (1 级肝香肠①)

第 7 组: 胡椒+肉豆蔻+姜+丁香+肉桂+洋葱

7.1. 加麝香草 (狄力卡特斯肝香肠)

7.2. 加豆蔻油 (卡尔布什肝香肠①)

第 8 组: 胡椒+豆蔻油+肉桂+洋葱 (莱茵风味肝香肠)

第 9 组: 胡椒+豆蔻油+多香果+洋葱 (手工制作肝香肠④)

第 10 组: 胡椒+多香果+丁香+麝香草+洋葱 (兰特肝香肠④)

第 11 组: 胡椒+肉豆蔻+肉桂+洋葱 (萨涅肝香肠①)

第 12 组: 肉豆蔻+丁香+洋葱 (哈列肝香肠①)

第 13 组: 胡椒+肉豆蔻+丁香+肉桂 (惠及谢肝香肠)

第 14 组: 胡椒+马郁兰+麝香草+肉桂+洋葱 (马尔缅甸肝香肠)

第 15 组: 胡椒+马郁兰+丁香+麝香草 (兰特肝香肠③)

四、讨论

1. 通过对国外熟香肠 (53 种)、血香肠 (31 种)、肝香肠 (53 种) 的配方分析, 可以明显看出国外香肠所使用的香辛料与国内香肠有

很大的不同。因而可以想见, 由此而带来的香肠风味的不同了。

2. 国外熟香肠的配方中, 胡椒+肉豆蔻的配伍使用是最多的, 在 53 例配方中占了 47 例 (88.6%)。配合使用其它香辛料最多的是大蒜 (13 例, 24.5%), 其次是洋葱 (7 例, 13.2%), 胡荽 (7 例, 13.2%), 辣椒 (6 例, 11.3%)。可见欧美人比较偏爱辣味。其香肠的风味也是香辣鲜味。

3. 国外血香肠的品种比较多 (31 种)。可见国外是比较重视对猪血的利用的。而国内香肠多以精肉为主料, 对猪血的利用率很低。在市场上只能见到 1 种纯猪血做的血肠, 其次就是不添加任何香辛料的血豆腐。

4. 血香肠的香辛料的配伍也与熟香肠不同。其基本配方组成是胡椒+马郁兰+丁香+多香果。在 31 例配方中占了 15 例 (48.3%)。配合使用的其它香辛料, 数量较多的有麝香草 (11 例, 35.4%), 洋葱 (8 例, 25.8%), 藏茴香 (6 例, 19.3%)。

5. 肝香肠的基本配方是胡椒+马郁兰+多香果+肉豆蔻。其配方特点与血香肠相似。只是去掉了丁香, 换上了肉豆蔻。可以说是介于熟香肠与血香肠配方之间的配伍。其它配料用得最多的是洋葱。在 53 例配方中有 45 例用了洋葱 (84%), 而且其用量也相当大。用量最少的占主料的 5%, 用量最多的占主料的 170% (兰特肝香肠), 多数用量在 20%—30%。

6. 在配方分析中发现, 有许多香肠虽然品名不同, 但香辛料配方却是相同的, 有的只是用量上稍有出入 (如熟香肠第 1 组的就有 13 个品名), 也有的虽然品名相同, 但配方却不同。这可能与生产的国家不同而出现的差异。

欢迎订阅《中国畜产与食品》杂志

《中国畜产与食品》杂志主要内容有: 研究报告、食品营养、经验推广、分析检验、新工艺新技术、专题论述、综合利用、食品加工基础知识讲座、文献综述、管理与包装、科技动态、市场信息、饮食文化与民族食

风、食疗保健、读者与问题解答等等。本刊对指导食品生产、科研和教学、尤其是对乡镇畜牧专业与食品企业有直接的参与作用。

本刊为双月刊, 每册订价 2.50 元; 订阅地址: (210095) 南京卫岗南京农业大学校内《中国畜产与食品》发行部 (179 信箱) 收, 电话 (025) 4432111 转 2530。