

传统粉肠的家庭制作及改进措施

朱柏林 (石家庄双鸽食品厂技术监督部, 河北石家庄 050021)

粉肠是我国北方较受欢迎的一种传统熟肉制品, 价廉物美, 制成工艺较为简单、快捷。有一台小型绞肉机或者用刀剁制肉馅, 再加上一口大锅, 自做烤炉, 就能生产粉肠。利用本法不仅可生产粉肠, 也可制作其它各类中国香肠。同时, 也为广大家庭作坊、个体企业、下岗职工开辟了致富和就业门路, 并给大家带来口福。

手工制作香肠的用具为: 菜刀、面板、面盆、漏斗、筷子, 有条件可添一台绞肉机、小和面机。这些家庭厨房的普遍用具, 家家户户都有。也就是说, 家庭制作香肠, 不用什么设备投资就能够加工生产。

一、制作传统粉肠的工艺流程

原料选择 → 修割、绞制(剁细) → 腌制 → 制馅 → 充填 → 烘烤 → 蒸煮 → 熏制 → 自然冷却 → 验质 → 成品

二、配方

做传统型粉肠一般使用猪五花肉(中肋肉), 淀粉用量较大。一般配方(举例)如下:

(单位: kg)

猪五花肉 50	食盐 4
亚硝酸钠 0.05	味精 0.05
大葱 2	生姜 3
香油 4	五香粉 0.1
淀粉 40	

三、加工方法

1、原料选择

选用兽医卫生检验合格、品质优良的鲜五花肉为原料。

2、修割、绞制或剁制

将去皮修割, 去筋腱、衣膜、碎骨、软骨、瘀血等杂物后, 肉块切成条状, 便于绞制

或剁细。

3、腌制

将绞好的肉馅放入周转箱内, 将精盐、亚硝酸钠等与绞制好的肉馅拌和均匀, 搅拌后可放到低温处(2~4℃)腌制。一般腌制16~24小时, 冬天腌制时间长, 夏天腌制时间短。切开肉馅, 瘦肉鲜艳呈玫瑰红色, 气味正常。触摸肉馅粘手柔滑, 即腌制成熟。

4、搅拌制馅

在一个大盆内或在和面机内, 倒入腌制好的肉馅。淀粉先拿出1/3预先用开水烫熟, 冷却后, 一块加余下的淀粉倒入搅拌机内或大盆内。大葱、生姜预先剁细, 切碎, 把所有料(包括水)都放到盆内, 一起搅拌, 一直搅动肉馅稍粘即可。

5、灌肠

将肠衣(4~6路)用温水(冬季用温水)泡洗柔软干净, 将其一头套在漏斗嘴上, 左手握着漏斗嘴, 用漏斗在盆里铲满肉馅, 举起漏斗, 右手拿一根筷子, 将肉馅捅进肠衣里。将整根肠衣都灌满馅以后, 进行卡节。每间隔11至13厘米长, 卡断肠馅, 扭拧成结儿, 或用绳绳结扎住。扭拧或结扎要牢靠, 以阻止上、下节肠馅串通。卡完节以后, 检查一遍, 看看肠体上有没有气泡, 发现气泡就用针扎眼(用大头针或缝衣的大衣针刺扎就行), 排放气体。将检查过的香肠, 串在竹杆上, 肠体之间要留有空隙, 以便通风, 易于干燥。

6、煮制

把灌肠架放到蒸煮锅内, 使肠子没于水中, 水温93℃。这时, 也应注意放气, 维持水温85℃~87℃, 约15分钟至20分钟, 触摸肠体, 硬挺坚实, 手捏肠体, (下转第36页)

制品、液体蛋、沙拉酱、高水分或低脂的食品、罐头食品、鱼贝类等海产制品、肉制品、植物蛋白食品、糕点食品和含酒精饮料。限于篇幅，下面仅对肉制品中的应用，作一简要论述。

造成肉制品腐败细菌相当多，如乳酸杆菌属、链球菌属、假单孢菌属、杆菌属等。这些细菌多属于耐热性病原菌。普通的加热方式无法将其完全杀死。残留的细菌常引起肉制品的腐败。

不同的包装和加工方式，肉制品受污染的菌相也不相同。如采用真空包装的火腿，因透气性差，可抑制好气性细菌的繁殖，保存一段时间后，乳酸杆菌属细菌数增加，需氧假单孢菌属则不会。若采用气调包装，则后者会激增。

造成肉制品腐败的大多数细菌，尼辛皆能有效抑制，故可用于肉类、鱼类制品的防腐保鲜，延长食品的货架期。如添加 150~ 200ppm 尼辛，可使经热加工的肉制品延长保存期 2~ 3 倍。鱼类等海鲜制品可能会遭受李斯特菌和

E 型的肉毒杆菌的污染，对人体造成危害，若添加 150ppm 尼辛，可延迟细菌毒素的产生和产品本身的腐败，延长保存期。

硝酸盐是常用的肉制品发色剂，还能有效抑制肉毒杆菌的生长和繁殖，延长食品的货架期。但过量食用含有硝酸盐的食物却有致癌的危险性。添加尼辛于肉制品中，可以降低硝酸盐的含量，延长肉制品的保存期。TAYLOR 发现，于培根中添加 100ppm 至 150ppm 尼辛，配合 120ppm 硝酸盐，比只添加硝酸盐者保存期可延长 2 星期。用鸡肉制成的法兰克福香肠中，添加 156ppm 硝酸盐，保存期为 4 星期，若再配合 50ppm 尼辛，保存期可增加一星期，若以 100ppm 尼辛配合 120ppm 硝酸盐，比添加 156ppm 硝酸盐保存期限又高许多。

实际使用时，尼辛常和其它防腐剂复合以扩大抑菌范围，增加防腐的效果。使用方法是先将防腐剂粉体配成溶液，再直接与肉制品混合或注射入肉制品中，也可喷涂肉制品的表面，操作过程相当简单，不需特别技巧。

(上接第 33 页)

凹陷能迅速复回，证明肠子已熟。捞出，在竹杆上摆正。

7、熏烤

将煮熟的灌肠用竹杆串起来，放在烤炉里，撒上一层锯末，一把白糖，维持炉温 70℃- 80℃。不用温度计，只要用手摸摸香肠，不烫手就合适。约半个小时，肠体红黄发亮，即熏制结束。

8、验质

成品粉肠，刚出炉外观饱满，冷凉后，略皱，颜色金黄或亮红；品尝，肉香味浓，满口留香，口感略粘或发渣；肠体表面干燥完整。

9、出品率

制作粉肠出品率高，一般每 50kg 肉，出成品 100kg 至 150kg，出品率达 200%- 250%。

四、改进措施

1、传统风味粉肠口感稍差，近几年，随着

各种食用添加剂的发展和应用，质量有所改善。实践证明，添加部分改性淀粉，或者实用胶类，能明显改善口感，改变原来产品非粘即发渣的不适口性。

2、传统的加工工艺，一边灌制，一边煮肠，这样，煮时易破。实践证明，灌制完后，先烘烤，后煮制，破损率低。通过烘烤，使肠衣表面干燥柔韧，增加肠衣的坚固性。再者，通过烘烤可使肉馅加速变红，表层蛋白质凝固，减少蒸煮过程中肠衣破损。其方法如下：送于 80℃烤炉内，烘烤 30- 35min，肠衣略皱、干燥即可。

参 考 文 献

- 1 傅宝信编. 家庭香肠制作技法. 甘肃科学技术出版社, 1989 年
- 2 韩青荣编著. 实用香肠加工工艺. 天津科学技术出版社, 1995 年