

肉制品加工技术经验交流(之六)

酱卤制品(二)

六、酱汁制品

(一) 苏州酱汁肉。酱汁肉是江苏苏州名产,以色泽鲜艳,酥润可口而著称。每年清明节前上市,夏至落市,是季节性产品。

1. 原料。选用新鲜有弹性的细皮白肉猪的方肉为原料。皮厚膘薄或膘过厚的肉都不适用,每块方肉以7~10市斤最为适宜。将方肉横竖切成四厘米见方的小方块,即为酱汁肉的胚料。一市斤方肉一般切成9~11块,肥瘦分开放。

2. 配料。每百市斤原料用绍兴酒4~5斤,白糖5斤,盐3~3.5斤,红曲米1.2斤,桂皮0.2斤,大茴香0.2斤,葱2斤(打成把),生姜0.2斤。

3. 加工方法:

(1) 红曲米磨成粉,盛于纱布袋内,放入钵内,倒入沸水,加盖,待沸水冷却不烫手时,用手轻搓轻捏,使色素加速溶解,直至袋内红米粉成渣,水发稠为止,即成红米水待用。

(2) 锅内放满水,用旺火烧沸。先将肥肉的一小半倒入沸水内余一小时左右,约六、七成熟时捞出;另外一大半倒入锅中余半小时左右捞出。将五花肉一半倒入沸水内余20分钟左右捞出;另外一半余10分钟左右捞出。把余原料的白汤,加盐3市斤,(略有咸味即可)待汤快烧沸时,撇去浮沫,舀入另锅,留下十斤左右在原来锅内。

(3) 取装水果用的网篮(即竹箩)三只,叠在一起,把葱、姜、桂皮和装在布袋里的茴香放于网篮内,(桂皮、茴香可用二次)再将猪头肉三块(猪脸二块、下巴肉一块)放入篮内。置网篮于锅的中间,然后以网篮为中心,在其四周摆满网篮,(一般锅子约六只)其目的是以网篮为垫底,防止成品粘贴锅底。将余10分钟左右的五花肉均匀地倒入锅内,然后倒入余20分钟左右的五花肉,再倒入余半小时左右的肥肉,最后倒入余一小时左右的肥肉,不必摊平,自然成为宝塔形。下料时因为旺火在烧,汤易发干,故

可边下料,边添汤,以不烧干为原则,待原料全部倒入后,舀入白汤,汤须一直放到宝塔形坡底与锅边接触处能看到为止。加盖用旺火烧开后,加酒4~5市斤,加盖再烧开后,将红米汁用小勺均匀地浇在原料上面,务使所有原料都浇着红米汁为止,再加盖蒸煮,看肉色是否是深樱桃红色,如果不是,酌量增烧,直至适当为止。加盖烧一个半小时左右以后就须注意掌握火候,如火过旺,则汤烧干而肉未烂,如火过小,则汤不干,肉泡在汤内,时间一长,就会使肉泡糊变碎。烧到汤已收干、发稠,肉已开始酥烂时可准备出锅,出锅前将白糖(用糖量之五分之一)均匀地撒在肉上,再加盖待糖溶化后,就出锅为成品。出锅时用尖筷夹起来,一块块平摊在盘上凉冷。

(4) 酱汁的调制。出锅后剩下的酱汁加糖3~4市斤,用文火烧,不断搅拌,以免烧焦贴锅底,待调拌至酱汁呈胶状,能粘贴勺子表面为止,用箬篱过滤装入容器内,以待销售时添加之用。

4. 成品规格。成品为小块,樱桃红色,甜中带咸,入口即化,肥而不腻。

(二) 苏州其他酱汁制品。自从酱汁肉闻名后,猪的其他部分的原料,亦纷纷仿照酱汁肉的加工方法来加工,例如酱汁猪头肉、砂仁腿肘,酱汁猪尾、酱汁猪舌,酱汁猪爪等等,而且在习惯上一般都是同锅生产的。

(三) 湖南酱汁制品。

1. 原料。鲜猪肉、肘子、排骨、猪头、脚、尾、大肠、肚、舌、肝、腰、心、沙肝等。

2. 配料。每100市斤原料,用白糖4斤,粮酒3斤,茴香2两,桂皮2两,红曲8两,酱油2斤,精盐3斤,味精2两,生姜1斤,大葱2斤。

3. 加工方法。

(1) 首先将各种原料加工制成半成品。如猪头、尾、脚先用松香拔去粗毛,再用吹灯烧净细毛,泡入清水中刮净污物,排出血水,猪头取去骨头,猪脚缝中砍开,放在开水锅内煮半小时,捞出沥干后拔

去眼骨、并用钳子钳去未烧净的毛,即为半成品。猪大肠和猪肚,必须都要翻开用清水加盐用水反复揉擦,要将肠肚内的杂质揉干净,用刀修净油筋放入开水锅内煮15分钟,用刷子向肠肚面上反复搅动,将肠肚上的滑质搞干净后出锅,放入清水中漂洗后,用小刀将肚脐边的皮刮净。猪舌首先将舌兜用刀劈开,修去痒子,放在开水锅中撩一下捞上来,放在清水中刮去舌上的苔皮,用冷水漂洗干净。猪心、先用刀将心剖开,洗出污血用水漂洗干净。猪肝按肝分三页,用刀切开,每页上用小刀划成树叶形的花刀,放入开水锅内煮10分钟,捞出来用清水漂洗干净。沙肝先用清水洗净污浊,再放入开水锅中煮10分钟,捞出用水漂洗干净。猪肉先将肉切成1.2寸的方块,放入开水锅内煮15分钟,捞出用水漂洗干净。排骨,砍成1寸厚的方块,长宽2寸左右,用清水洗干净,再放入开水锅内煮20分钟。

(2) 酱汁制品一次复制时,将锅洗干净后,按原料多少适当放水,以没过原料为度,将水烧开后把肉放下去煮一个半小时,同时将红曲粉装入布袋中放在钵子内用开水泡发后,用手揉擦使清水变成红汁时,以三分之一的红曲汁放入锅内煮。在未放红曲前,将肚和肘子一起放入锅内煮到10~20分钟捞出,再将排骨放入锅内煮10~20分钟,同猪肉一起捞起,把脚和舌放在锅内煮20分钟一同捞起来。在煮的过程中必须将锅里的泡子浮油随时捞出来。全部原料煮完后,用细筛子将汤内的杂质捞干净,把盐放在原汤内。复制两次时,将茴香和桂皮、大葱、生姜放在汤内,汤上放一块圆形硬篦稀垫子,锅的周围用垫子垫好,防止产品沾锅烫枯,将猪头放在底下,猪头上面放猪脚,脚上面放肘皮,肘皮上面放猪肚、舌,再将排骨放在上面,最后将肉放在排骨上面,将应放的糖以五分之一撒在肉面上,再把酱油、酒一同放下去,用锅盖盖好,用大火煮2小时左右,使肉煮到筷子可穿入精肉时,又以五分之一的白糖撒在面上,再煮一小时即可出锅。出锅时必须分别将各种品种叠放于磁盆内。成品出完后,将锅内的辅料和碎肉、骨全部捞出来,并用细筛子把原汁内的杂质捞干净,再将剩下的味精、白糖全部放入用细火熬10~15分钟熬成酱汁从锅里捞出来装于钵子内,用排笔及时刷在成品上面即为酱汁产品。

4. 成品规格。鲜红带亮,味道鲜香、甜嫩。

(四) 天津酱汁肉

1. 原料。带皮五花肉。

2. 辅料。每百市斤原料用白糖6斤,红米1斤,

大葱1.5斤,姜0.5斤,大盐2.5斤,料酒1斤,陈皮0.05斤,大料0.05斤,丁香0.05斤,桂皮0.1斤,味精0.1斤,火硝0.1斤。

3. 加工方法。

(1) 将带皮五花肉切成2寸见方块,将大葱、姜和陈皮、大料、丁香、桂皮分别放入布袋里扎制料包,将红米用热水泡好,搓碎。

(2) 将原料放入锅内煮沸,每斤肉加水1.4斤左右,同时放火硝、大盐,撇出脏沫,煮20分钟左右,将锅盖好,煮制1.5小时至2小时捞出。

(3) 把原汤油撇净,锅底放上篦子,肉与锅底隔离,将泡好了的红米过滤倒入原汤内,两个料包和煮过了的肉放入锅内,煮0.5小时放糖、料酒、味精,再煮1小时左右,汤基本靠干,即可出锅。出锅时肉皮面朝上摆放整齐。

(4) 成品质量。新鲜整洁,煮熟味正,色泽鲜红,糖汁透明。

七、蜜汁制品

(一) 上海蜜汁小肉、小排、大排、软排。成品为酱褐色,光泽发亮,卤汁稠浓,容易粘贴,鲜美可口,略带咸味。

1. 原料。

(1) 蜜汁小肉:选用去皮去骨的腿肉,切成约2.5厘米见方的小块。

(2) 蜜汁小排:选用去皮的猪炒排(俗称小排骨)斩成小块。

(3) 蜜汁大排:选用去皮的猪大排骨,斩成薄片(一骨一块)。

(4) 蜜汁软排:选用去皮的猪腩排(即方肉下端软骨部分),斩成小块。

2. 辅料。以每百市斤原料计算,用盐2斤,酱油3斤,黄酒2斤,白砂糖5斤,味精1.5两,五香粉1两,红米粉2两,酱色0.5至1斤。

3. 加工方法。

(1) 腌制:将整理好胚料,放入容器内,加适当的盐、酱油、黄酒,拌和均匀,腌制约2小时。

(2) 油炸:锅先烧热,放入油,旺火烧冒烟,把胚料捞起沥去辅料,分散抖入锅内,边炸边用笊篱翻动,炸至外面发黄时,捞出沥去油分。

(3) 蜜制:将油炸后的胚料倒入锅内,加上白汤(一般使用老汤),加上适量的盐、黄酒,宽汤烧开,约五分钟即捞出。转入另锅紧汤烧煮,加入糖、五香粉、红米粉、酱色,用铲刀翻动,烧沸至辅料溶

化卤汁转浓时,加入味精,直至筷子能戳穿时,即为成品。锅内卤汁撇清浮油,倒入成品上。(蜜汁小肉的卤呈深酱色,俗称“黑卤”,可长期使用,夏天须隔天回炉烧开。)

(二)上海蜜汁糖蹄。

1.原料。 选用带皮前、后蹄膀。

2.配料。 每百市斤 原料用 冰糖 屑或白 砂糖 3 斤,盐 2 斤,葱 1 斤,姜 2 斤,桂皮 3~4 块,茴香 2 两,黄酒 2 斤,红曲米少量。

3.加工方法。 先将蹄膀刮洗干净,倒入沸水中,余15分钟,捞出清洗血沫杂质。锅内先放好衬垫物,加入布袋(内装葱、姜、桂皮、茴香),再倒入蹄膀,将白汤加至与蹄膀相平。(白汤须先在 100 斤中加盐 2 斤烧沸)用旺火烧开后,加黄酒 2 斤,再烧沸,将红米粉汁均匀地浇在肉上,以便肉体呈现樱桃红色为标准。转中火,烧约三分钟,加入冰糖屑或白榴花砂糖,加盖再烧30分钟,烧至汤已收紧,发稠,肉八成酥,骨能抽出不粘肉时出锅。干放盘,抽出骨头即为成品。

(三)天津糖排骨。

1.原料。猪肋条骨。

2.辅料。 每百市斤原料用白糖 6 斤, 红米 0.8 斤,料酒 1 斤,味精0.1斤,大盐 1.5 斤, 大料 0.05 斤,桂皮0.05斤,大葱1.5斤,鲜姜0.5 斤, 火硝0.1 斤,丁香0.05斤。

3.加工方法。

(1)将猪肋排切成长宽各 2 厘米的块,将大料、桂皮、丁香放在一起,用布袋扎制成料包,将葱、鲜姜用布袋扎制成料包,将红米用热水搓碎。

(2)煮制。将原料煮沸,每斤肉加水 1.3 斤,同时放硝、大盐,撇出脏沫,煮1.5 小时左右捞出,肉约为 5~7 成熟。

(3)过油。 将半成品用较高温度油炸,呈黄色捞出。

(4)炒制。 将搓好了的红米过滤后,倒入原汤,捞出原汤里的碎渣,碎肉末,再将辅料包、过油排骨一同倒入锅内,炒制30~40分钟后,将锅里的油撇净后放糖,再炒20~30分钟,放料酒、味精,待锅内汤基本靠干,不糊,颜色红即为成品。

4.成品质量 新鲜整洁,煮熟味正,红色,外皮糖汁发亮。

八、糖醋制品

(一)哈尔滨糖醋排骨。

1.原料。 猪排骨,要求用肋条排骨和脆骨(即燕翅骨),每斤骨带二斤肉。

2.配料。 每百市斤原料用白糖 9 斤,绍兴酒 4 斤,优质酱油 10 斤,精盐 8 两,醋 8 斤,干淀粉 4 斤,大葱末 1 斤,鲜姜末 5 两,桂皮面 2 两,味精 2 两。

3.加工方法。

(1)把选好的排骨剥成 2~3 厘米大小的块,用凉水洗净捞出,放在筛子里控尽水。

(2)在配料中取出白糖 2 斤、精盐 8 两、绍兴酒 2 斤、干淀粉 4 斤、大葱末 1 斤、鲜姜末 5 两,装入容器内调好,然后把控尽水的排骨块倒进去,搅拌均匀,使每块排骨都挂上面糊。

(3)油炸。 把锅内的豆油加热到180℃左右,将排骨块投入锅内炸,(下锅数量需视油锅的大小而定)。不断用铁勺翻捣,使排骨块炸得均匀,块块分开,约10分钟左右,排骨块外表呈深黄色时即捞出。

4.复制。 把酱油10斤、醋 8 斤、白糖 7 斤、绍兴酒 2 斤、桂皮面 2 两、清水 2 斤调合好,再放入炸好的排骨块,搅拌均匀后下锅煮。开锅后,火力要适当减弱,并要经常翻动,防止糊底。20分钟后,当锅里的汤快开的时候,加入味精,略炒几次盛出,即为成品。

(二)湖南糖酥排骨。

1.原料。 选用去掉肋硬骨,留肋骨尖的猪子排骨。

2.配料。 每百市斤原料用盐1.5~2斤,白糖10 斤,味精0.2斤,辣椒粉0.3斤、醋0.5斤。

3.加工方法。

(1)原料整理。在去排骨时留下排骨尖(俗称脆骨、稍带瘦肉)再用刀子将每根肋骨尖一根一根分别切开,再横切成四方形,每块大小约 3~4 分。

(2)腌制。 将剥好的排骨,再按比例配盐(夏季腌 4 小时)、反复拌匀、腌到 8~12 小时,使子骨肉发红为好。

(3)油炸。 把茶油烧开(温度110~120℃),把骨胚投入茶油锅内(按茶油多少,四份油一份子骨为宜)炸,炸成金黄色时捞出,倒出茶油,再把锅子洗干净。

(4)复制。 在锅内放 4~5 斤清水(按原料而定),把辣椒粉放在锅里煮几开(出辣味)再放糖、味精。炖出咸糖汁后,再把炸好的排骨全部倒入锅内充分拌匀,再把醋倒在排骨上拌 1 分钟出锅即为成品。

4.成品规格。 成品为金黄、带红亮,味美可

口,具有鲜、香、甜、辣、酸等特点。

(三)上海糖醋小排骨。

1.原料。 选用猪炒排(胸椎骨),须带有一定比例的精肉,一般肉占三分之二,骨占三分之一。斩成2~3厘米的小方块,大小均匀,用水洗净。

2.配料。每百市斤原料用酱油6~7斤,白砂糖4~5斤,香醋4~5斤,黄酒3~4斤,淀粉1.5斤,精盐1~1.5斤。

3.加工方法。

(1)油炸。 将洗净的生胚排骨,放入干净容器中,掺入淀粉和一部分酱油、糖、黄酒,调合均匀后,将胚料在170℃左右的油锅中炸3~5分钟,入锅时要掌握少量多次的原则,入锅后用漏勺搅动。

(2)红烧。将油炸好后的排骨放在锅内,同时加入酱油、黄酒、精盐、香醋等配料,加入小量水,采用紧汤烧煮方法,用旺火烧沸后,用铲刀上下翻动,约烧20~30分钟左右,加入白砂糖,再用旺火烧10分钟,使糖溶化,透入肉体内,出锅即为成品。

4.成品规格。 成品为2×3厘米的小块,大小均匀,色泽棕红,具有醇厚的糖醋味。

九、糟制品

(一)上海糟肉。 糟肉具有糟香味,鲜嫩可口,是夏令佐酒下饭佳肴。

1.原料。 选用新鲜皮薄的方肉和前、后腿肉。斩成长15厘米宽11厘米的长方块,即为肉胚。

2.配料。 每百市斤原料用炒过的花椒3~4斤,陈年香糟3斤,上等黄酒7斤,高粱酒5两,五香粉3钱,盐1.7斤,味精1两,上等酱油半斤(最好用虾子酱油)。

3.加工方法。

(1)白煮。将肉胚倒入锅内烧煮,水须放满超过肉胚表面,旺火烧至肉汤沸腾后,撇清血沫,减小火力继续烧,直至骨头容易抽出时为止。用尖筷和铲刀把肉胚捞出。出锅后一面拆骨,一面在肉胚两面敷盐。

(2)准备陈糟。 香糟100斤,用3~4斤炒过的花椒,加盐拌和后,置入罐内,扣好用泥封口,待第二年使用,称陈年香糟。

(3)搅拌香糟。每百斤糟肉用陈年香糟3斤,五香粉3钱,盐半斤,放入钵内,先加入少许上等黄酒,用手边挖边拌,并徐徐加黄酒,(共五斤)和高粱酒2两,直至糟、酒完全拌和,没有结块时为止。

(4)制糟露。用白纱布置于搪瓷桶上,四周用

绳扎牢,中间凹下,在纱布上摊上表蕊纸一张,把糟酒混合物倒在纱布上,上面加盖,使糟酒混合物通过表蕊纸、纱布过滤,徐徐将汁滴入桶内,称为糟露。

(表蕊纸是一种具有极细孔洞的纸,也可用其他类似纸张代替)。

(5)制糟卤。将白煮肉汤,撇去浮油,用纱布过滤入容器内,加盐1.2斤,味精1两,上等酱油2斤,高粱酒3两,拌和冷却。数量以掌握在30斤左右为宜。将拌和辅料后的白汤倒入糟露内,拌和均匀,即为糟卤。

(6)糟制。将凉透的糟肉胚,皮朝外圈,圈砌在盛有糟卤的容器中,糟货桶须事先放在土冰箱内,另用一盛冰桶的细长桶,置于糟肉桶中间,加速冷却,直至糟卤凝结冻结时,即为成品。

加工糟肉时,一般同时加工糟鸡、糟蹄膀等,其方法相同。

(二)杭州糟鸡、糟鸭。肉鲜嫩,味香甜,肥而不腻,糟香浓,是夏令佐餐佳品。

1.原料:选用新鸡、新鸭。

2.配料。糟鸡以去毛去内脏新鸡一只(约重2斤)计算,制作糟卤用盐1.5两,香糟0.5斤,陈花雕酒0.5斤,鲜汤3斤,白糖1两,味精1钱,葱4根,姜一片。糟鸭以去毛去内脏新鸭一只(约重2.5斤)计算,用配制好的糟卤和盐一两。

3.加工方法。

(1)先制糟卤。把鲜汤和盐、葱、姜下锅煮沸,冷却后缓缓加入香糟中,将糟捏成酱汁放入布袋,悬空吊起,下置一缸使汁液缓缓沥入缸内,然后加酒、味精调和后即成糟卤。

(2)把鸡放在温火中烧至七成熟,取出冷却后,去头分为两片,再斩下两腿,然后将斩成四块的鸡身置于瓷盆中,加酒一两及盐腌渍片刻即行糟制。糟制时用清洁干燥的平底缸一只,将鸡块平摊置入缸底,再注入已制成的糟卤,用瓷盆压住,盖上纱罩,送入冷库浸二小时后使糟味入骨即为成品。糟鸭制法类似糟鸡。

(三)苏州糟鹅。苏州糟鹅鲜嫩、爽口,每年五月上旬上市,深受消费者喜爱。

1.原料。 选用苏州太湖白鹅,每只重量4~5斤。

2.配料。 以50只(1~2级)鹅计算,用陈年香糟(酒糟)5斤,绍酒6斤,大曲酒0.5斤,花椒0.5两,葱3斤,姜4两。

3.加工方法。

(1)宰鹅放血,去净大小毛,剖肚,挖尽内脏,用清水冲洗清洁,浸泡1小时,再用清水冲洗,冲尽血水。

(2)鹅体入锅,放满水,用旺火煮沸,撇尽血沫,加入葱1斤,生姜1两,绍酒1斤后,用中火再煮40~50分钟起锅。起锅后撒上少许精盐,将鹅劈开,分成二片,斩下头、脚、翅膀,放入容器中冷却一小时。

(3)将原汤撇清浮油,取出20~25斤,加入酱油1.5斤,花椒半两,葱花2斤,生姜末3两,精盐3斤,进行冷却。再将香糟5斤,绍酒5斤,拌和均匀,再倒入已冷却的原汤内。

(4)缸内放入熟鹅,每二层加些大曲酒。缸口用双层纱布遮盖,四周扎紧,然后将香糟连汤带汁倒在纱布上过滤,徐徐滴入熟鹅上,过滤结束,缸上加盖,焖4~5小时,即为糟鹅。糟汤另放容器中,作为另售时加汤之用。

十、卤制品

(一)广州卤猪肉。味美香甜,是广州人民喜欢的熟食品。

1.原料。将猪肉切成块状,每块重约0.6市斤至1市斤,长度0.8市尺,宽0.1市尺或0.2市尺。

2.配料。卤水配制用一百市斤清水、老抽20斤,绍酒10斤,冰糖18斤(白糖25斤),精盐2斤,八角1斤,甘草1斤,桂皮1斤,苹果1斤,沙姜5两,丁香5两,花椒5两。

3.加工方法。

(1)将上列辅料用白布包好,放在清水锅内煮一小时,即为卤水。包好的材料还可以留待下次再煮,煮成的卤水可以连续使用,每次煮完后,除去杂质泡沫,撇去浮油,净下来的净卤水再加入食盐煮沸后,即将卤水盛入瓦缸中保存(称卤水缸)。下一次卤制时,便把卤水倒入锅里,并放入上回的“辅料包”再煮,如“辅料包”已翻煮多次应重新投放新的“辅料包”,以保持卤水的质量。

(2)将切好的肉胚,放入开水锅里,泡煮15分钟捞起,用清水洗净,然后放入保持90℃温度的卤水锅内浸卤40分钟,即为成品。

(二)上海卤猪肝、卤猪心、卤猪肚、卤猪肠。上海卤制加工法,大多用于猪内脏产品,为佐酒上品。各种卤制品的加工卤制法,基本相同,只有卤猪肝,由于它质地鲜嫩,因此不经过白煮工序。

1.原料。

猪肝。将猪肝置于清水中,漂去血水,修去油筋,如有水泡,必须剪开,并把白色水泡皮剪去,如发现苦胆,要仔细去除,不可弄破苦胆,如有黄色苦胆汁沾染肝叶上,须全部剪除。猪肝经过整理用清水洗净后,用刀在肝叶上,划些不规划斜形的十字方块,以使卤汁透入内部。

猪心。用刀剖开猪心,成为二片,但仍须相连。挖出心内肉块,剪去油筋,用清水洗净。

猪肚。放肚子于竹笋内,加些精盐和明矾屑,用木棒槌拌,或用手搓擦,如数量过多,可使用洗肚机。肚的胃粘液受到磨擦后,不断从竹笋隙缝中流出,然后取出猪肚,放在清水中漂洗,剪去肚上附油及污物,再用棕刷刷洗后,放入沸水中浸烫五分钟左右,刮清肚膜,(俗称白肚衣)用清水洗净。

猪肠。将肠子翻转,撕去肠上附油及污物,剪去细毛,用清水洗净后,再翻转,放入竹笋内,采用猪肚整理方法,去除粘液,再用清水洗净,盘成圆形,用绳扎牢,便于烧煮。

猪肚、猪肠腥臭味最重,整理时须特别注意去除腥臭味。

2.配料。

卤猪肝。每百市斤原料用精盐1.25斤,酱油5~7斤,砂糖6~8斤,黄酒7.5斤,茴香0.6斤,桂皮0.6斤,姜1.25斤,葱2.5斤。

卤猪心、卤猪肚、卤猪肠。每百市斤用精盐1.5斤,酱油6斤,砂糖3斤,黄酒3.5斤,茴香0.25斤,桂皮0.13斤,姜0.25斤,葱0.5斤。

3.加工方法。

(1)白煮。猪肉脏加工卤制品,由于原料不同,白煮方法也略有区别。猪肝一般不经白煮,其他品种则须白煮,其中猪肚、猪肠由于腥味重,白煮尤为重要,猪肠白煮时,先将水烧沸,倒入原料,再烧沸后,用铲刀翻动原料,撇去锅面浮油及杂物,然后用文火烧,猪肠经过一小时,猪肚经过1.5小时后,方可出锅。放在有孔隙的容器中,沥去水分,以待卤制。猪心白煮,在水温烧到85℃时即下锅,不要烧沸。

(2)卤制。按比例将葱、姜(拍碎)、桂皮、茴香分装在二个麻布小袋内,扎紧袋口,连同黄酒、酱油、精盐、砂糖(80%)放入锅内,再加上原料重量50%的清水,如用老卤,应视老卤咸淡程度,酌量减少配料。用文火烧煮,至烧沸锅内发出香味时,即倒入原料卤制。继续用文火烧煮约20~30分钟,先取出一块,用刀划开,察看是否烧熟,待烧熟后,捞出

放于有卤的容器中,或者出锅后数十钟再浸入卤锅中。注意室内不宜过于风大,因卤猪肝经风吹后,表皮发硬变黑,不香不嫩。取出锅内卤汁一部分,撇去上面浮油,置于另一小锅,加上砂糖(20%)用文火煎浓,作为产品食用或销售时,涂于产品上,以增进色泽和口味。大锅内剩余卤汁,妥为保存,留待继续使用。

4.成品规格。

卤猪肝,外形整只,色泽酱红带褐,蘸有卤汁,质地柔软,回味显著。

卤猪心,连片,色泽酱红,外涂稠浓卤汁。

卤猪肚,外形整只,外涂卤汁,耐嚼。

卤猪肠,包括小肠、大肠,都是整条,色泽酱红。

十一、白煮制品

(一)上海熟白肉。熟白肉是加工简便,辅料用得较少,而仍保持鲜美口味的一种产品。

1.原料。同酱汁肉。

2.配料。每百市斤原料用盐13~15斤,硝10克,葱2斤,姜0.5斤,黄油2斤。

3.加工方法。

(1)曝腌。将盐硝拌和均匀,搓擦在胚料表面,置于缸或池中用物压牢,二天后,再轻轻敷盐一次,七天后出缸,拍去盐粒,将胚料斩成2~3块。

(2)白煮。经曝腌后的胚料,放入锅内,放满水,加入葱、姜、黄酒,用旺火烧沸后约1小时,用尖筷能戳动时出锅,即为成品。原汤再烧沸后,撇去浮油杂物,捞起葱姜,作老汤使用。(熟白蹄膀加工法和熟白肉同)。

4.成品规格。外表洁白,略带鲜红,皮肉酥烂,肥而不腻。

(二)上海白肚。

1.原料。收拾干净的猪肚,擦上食盐,边擦边揉,洗清后,再在80~90℃温开水烫,烫至猪肚转硬,内部一层白色的粘膜,能用刀刮去时为止。捞出倒入冷水内,用刀边刮边洗,直至无臭味,不滑手时,再从底部分切成两半,成两大片去掉油筋,滤干水分。

2.配料。每百斤原料,用葱0.6斤,姜0.4斤,桂皮0.1斤,茴香0.1斤,黄酒1.5斤,精盐3斤,砂糖0.5斤,味精少量。

3.加工方法。锅中放入清水半锅,加入盐和茴香、桂皮(用纱布袋装),先用旺火烧沸,再加入葱、

姜和肚子、黄酒,用铲刀上下翻拌,继续烧约20分钟即起锅,在起锅前约五分钟,加入砂糖和味精。采用敞锅烧煮,不加锅盖,让异味随热气散发,不时翻拌,并撇清浮油。出锅后将肚子摊在竹盘上,漏出卤汁,散热冷却。

4.成品规格。外型完整,肚面洁净,无出血点,无刀伤残损,无异味。

(三)杭州白切羊肉。

1.原料。新鲜带皮羊肉。

2.配料。每百市斤原料用食盐2斤,桂皮3两,茴香2两、生姜1斤、黄酒2斤,老汤(羊肉汤)适量。

3.加工方法。先将新鲜净羊肉(剔骨,膜不要弄破),放入清水中浸1~2小时(冬令),捞起洗净放入锅内,再用清水烧开,下配料,放入“老汤”,焖烧2~3小时。捞出冷却后即为成品。

4.产品特点。色粉红,味鲜美清香。

(四)上海油鸡。亦称白鸡、白斩鸡。油鸡鸡皮黄亮,肉白净,以吃口鲜嫩著称,为常年生产产品,深受消费者欢迎。

1.原料。选用当年生的母鸡,黄色肥壮,每只重3~4斤。

2.配料。以肥壮嫩鸡30只计算,用葱1.5斤,姜0.5斤,盐1斤,黄酒2斤。

3.加工方法。

(1)将鸡宰杀好,洗净,然后把鸡脚骨节反折脱臼,用剪刀剪下。

(2)烧一锅开水,放入缸内,冷却待用。

(3)锅内放入清水烧开,一手提鸡头,一手提双腿骨节处,放入开水内浸烫,烫至皮收缩,即取出。

(4)锅内放入葱、姜、盐、黄酒,将浸烫定型的鸡放入锅内,锅内的水须淹没鸡体。旺火烧至将开时,捞出浮沫,烧开后转文火烧20分钟左右,焖至翅膀能折断,脊皮拉得动,腿肉发松时捞出。焖煮时必须文火,如火过旺,水沸过剧,鸡皮易破裂,影响质量。

(5)将鸡放入冷开水缸内,浸至鸡冷透为止。捞出滤干水分,擦上小车麻油。(原汤再加些盐烧开,作为老汤使用)

苏春山 王银龙 闵连吉 杨耀寰 贝幼强 魏春耕 章士佼(中国食品总公司提供资料)