

傳統中式肉製品一

· 何慶民 ·

醬肘子的改良製造



我國傳統式肉製品種類雖多，但有一共同點就是比較鹹，這是受我國冷藏事業發展甚遲，而過去傳統上肉類加工都是利用冬季氣溫較低時製造的影響。在沒有冷藏設備的環境下，即使是冬季加工製造，也必須用較多的鹽，因此傳統中國式肉製品都很鹹。

製造科學化

傳統中式肉製品大多只在餐館附帶製售，很少設立工廠大規模生產。

如果能以科學化的方法，用機械大量生產，定可降低成本，再配合新穎包裝，讓消費者一新耳目。拓展初期由政府有關單位協助宣傳，打開內銷市場。如此在多方面配合下，改良後的傳統中式肉製品，普遍展開銷路應無問題。

作者在上述原則下從事試驗工作，但因傳統中國式肉製品種類繁多，不可能一時全部都做，乃選擇經濟價值較高者先行試驗，同時希望本省各有關研究機構及業者共同努力。相信不出數年，對傳統中式肉製品的改良工作，定有很好的成績。

以下簡略介紹醬肘子的配方和改良製造方法。

配方與製造

根據作者試驗所用的配方做成的醬肘子，多次公開請各界人士品嚐後，認為尚可接受，特抄錄於附表供大家參考。由於人的口味喜好各不相同，沒有一樣食品能够使所有的人都滿意。所以讀者可因個人的喜好而作調整。

材料：選用豬前腿蹄膀，俗稱腿庫部份，並除去骨頭。

整形：原料肉洗淨，將殘留的毛剷除，並修整過多的皮和脂肪，使成上小下大的平頭圓錐形。

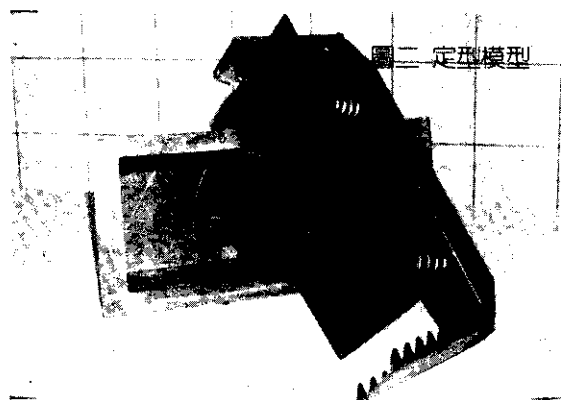
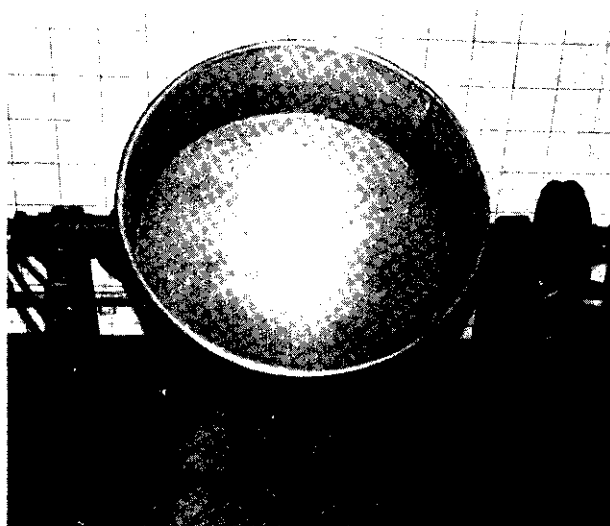
醃漬：

1. 先用配方中的甜麵醬、醬油、酒等混合料塗擦於蹄膀內外。

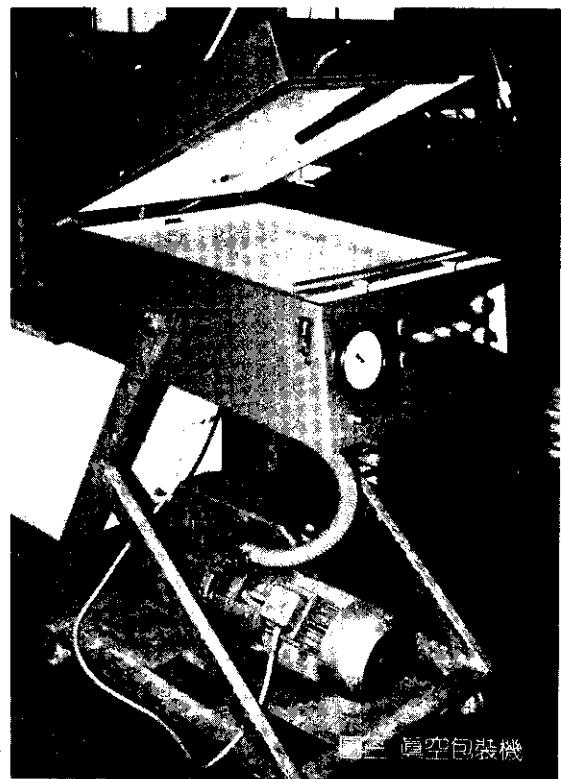
2. 移置 3°~5°C 的冰箱或冷藏庫中經 12~24 小時醃漬。

蒸煮：

1. 在所有配料及原料肉中加上需要的水，置於二重釜中（如附圖一）。如無二重釜，家庭小規模製造，用普通鍋子代替也可，但須注意不可煮焦。



圖二 定型模型



圖三 真空包裝機

2. 二重釜通蒸汽煮滾後，調節蒸汽開關保持微滾狀態，約經90分鐘蒸煮即告完成，其間應翻動4、5次使色澤一致。

定型：傳統式醬肘子是呈平頂上小下大圓錐形的，這種形狀出售時以整個不切為佳。但是整隻蹄膀出售，並不受消費者歡迎。

為迎合消費者心理，趁熱將煮好的醬肘子裝入做西式蒸煮火腿的模型中，移入冰箱或冷藏庫徹底冷卻後，再分切成所需要的重量。模型如附圖二

包裝：定量分切後再真空包裝。包裝後的醬肘子仍應貯存冰箱中，如果冰箱溫度能保持在5°C以下，雖經5星期仍可維持原來的品質。

附圖三是一種真空包裝機。

食用法

醬肘子是我國北方各省的名菜，北平製造的尤為出色。

一般說來，作為酒席冷盤之用最為普遍。平常二三知己相聚，作為配酒小菜也很不錯。如果冬日野外活動或登山郊遊時切片夾三明治也很相宜。至於平常早餐時，夾在饅頭或燒餅中配豆漿或牛奶也很方便。

醬肘子



醬肘子配方(配料%以肉的重量的為準)

	甜麵醬	醬油	豆瓣醬	酒	水	糖	味精	八角	肉桂片	大蒜	生薑	水
配方一	10	4	2	3	4	—	0.15	0.20	0.60	—	—	35~40
配方二	9	11	—	3	1.4	0.2	0.20	0.50	0.50~0.80	0.70	—	35~40