

紅燒肉也可工業化量產

～畜產試驗所新開發的調理肉製品

文 / 溫秀嬌 · 圖 / 畜試所 提供

現代的家庭主婦或職業婦女，日常生活中，似已少有心思或餘力，在廚房中搬弄鍋鏟，於是一些繁雜費時的菜餚，就難見於餐桌上，有鑑於此，畜產試驗所加工組，就開始針對傳統肉製品做工業化製程的研發，目前副研究員吳祥雲，已開發了紅燒肉製程的標準化。

「我們希望的是，有了標準化的工業化製程後，產品品質能一致，且風味與傳統紅燒肉相仿……」，畜試所所長王政騰也是畜產加工博士，他曾在去年底的農委會記者會上還說，這種工業化的紅燒肉出爐後，再經包裝後殺菌，衛生上



吳祥雲副研究員（左）開發了紅燒肉製程標準化

是合格的，不但可延長保存期限，其風味也可維持。

由於紅燒肉的原料講求新鮮帶皮，風味上著重皮質咬感，所以王所長不忘宣傳畜試所育成命名的「畜試1號黑豬」，他說用本地黑毛豬肉做原料，其皮層厚些，做出來的紅燒肉，將更具特殊質地、咬感及風味。

目前傳統的紅燒肉是怎樣製做的？紅燒肉和東波肉有何不同？畜試所推出的工業化量產方法又是怎樣？我們且來聽吳祥雲副研究員的解釋。

有關傳統紅燒肉，吳祥雲說依地區性不同，它經常被生活在台灣的人稱為「焢肉」，有時又被稱「東坡肉」，不論



用黑毛豬肉製做的紅燒肉，具特殊質地咬感及風味（圖為畜試1號黑豬）



風味上著重皮質咬感的紅燒肉（畜試所提供）

→ 那種名稱，它的製做方法也常是不相同的。

如台式焢肉的製做方法，是先用熱油炸熟，讓形狀固定、顏色呈金黃色，然後再加入醬油、香辛料、水等，經一番滷水滷煮後，就是可上桌的佳餚了。

至於道地的東坡肉，則是將一般人俗稱之五花肉切塊，繫以草繩，放入鍋內，然後用蔥、紹興酒、醬油等，將肉塊染成紅色，加入糖與水，以大火煮開，煮開後，再以小火煮到肉塊變軟，且肉汁變為濃稠為止，這時就得取出肉塊，將每塊肉各自放入小形陶製壺內，加以密封，最後放入蒸籠內蒸熟。

這番東坡肉功夫，吳祥雲說，其絕竅誠如大文豪蘇東坡的經驗～慢著火，少著水，火候足時它自美。

提到畜試所的研發製程，吳祥雲和他加工組同仁研發出來的方法，是先將肉質嫩化及利用醃漬技術，將調味料滲

入紅燒肉的內部，並以加熱乾燥方式，使其金黃色及初步風味成型，然後以調製之滷料，經40到50分鐘滷煮，直到紅燒肉肉質熟爛皮質Q軟。

他認為用這種方法製得之紅燒肉，會比傳統方法增加將近20%的製成率，因此對業者來說，有降低生產成本的優點，再說，產品是採鋁箔包、小包裝、冷凍狀態販賣，不但保存期限達半年以上，也適合小家庭使用，若能斟酌加入筍乾或梅干菜，應也能成為地方特色小吃。

對消費者來說，買回的紅燒肉一時吃不完，可放入冰箱冷凍庫儲藏，下次食用前，再予以解凍，解凍後，經10分鐘蒸熱，風味依然。

「我們已積極在辦技術推廣了……」，吳祥雲說，不久的將來，色香味且衛生可靠的紅燒肉，就能在市場上輕易買到了。



安夏牌 網室專用網

生產工廠

農、漁、牧、養殖業專用

- 木瓜網室防蟲專用網 ●蔬菜網室覆蓋網 ●養殖業保溫網
- 果樹防鳥防蠅網 ●溫室網 ●針織遮光網 ●高級紗窗網 ●建築用安全護網



吉田塑膠織網股份有限公司

住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號

TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328