

自己動手做香腸

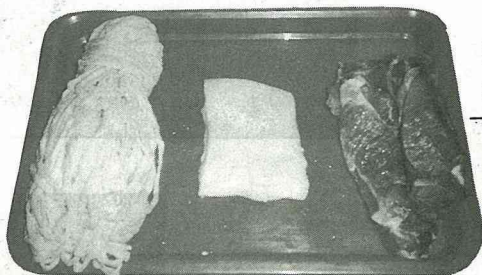
香腸是人類最古老的加工食品之一。早期歷史的記載，是將肉、血、內臟及其他成分充填在腸衣內；依古老的習慣是以烹煮方式處理這種充填於天然腸衣內的肉製品。

香腸製品種類繁多，依肉顆粒大小可分為粗絞、細絞以及粉碎乳化製品。其中中式香腸一直是國內歷史最久、市場消耗量最大的肉製品，每年春節一到，許多家庭均會製作香腸；自行食用或送禮，街頭巷尾充滿肉香、過年的氣氛，洋溢一片國泰民安、民生樂利的景象。本文將介紹製作家庭式中式香腸，如何慎選原料肉，以供業者和消費者參考。

原料肉的好壞與香腸品質有密不可分的關係，一般家庭式製作法，原料肉均購自傳統市場或生鮮超市，選購時須注意肉所在之部位，帶骨與否？結締組織存在否？脂肪和瘦肉含量比，保水性及色澤等。

原料肉使用僵直前之溫體肉，其具有良好之功能特性；如乳力、保水力、肌肉蛋白抽出率高，且其肌肉組織比冷凍肉佳。

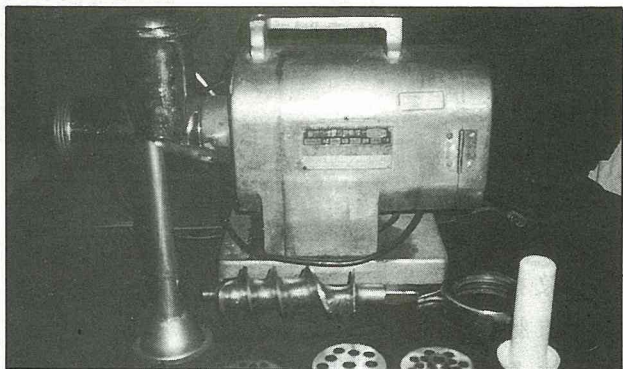
冷凍肉由於在凍結時，易受到肉品大小、凍結溫度、時間影響，易引起肌肉組織受損、蛋白質變性、脫水、冷凍灼傷，影響其乳化性及接著性，不論屠體是溫體肉或冷凍肉，均須愈快利用愈好。



原料：
瘦肉、肥肉（4：1）豬腸衣

配料：

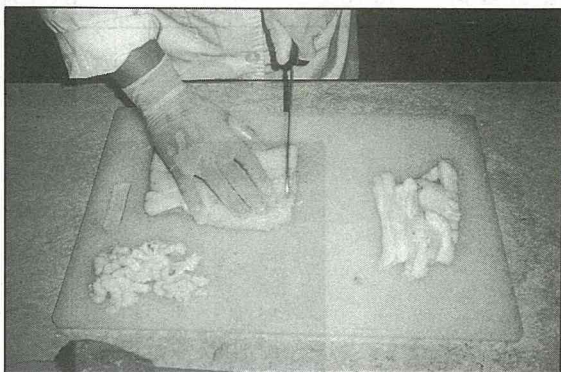
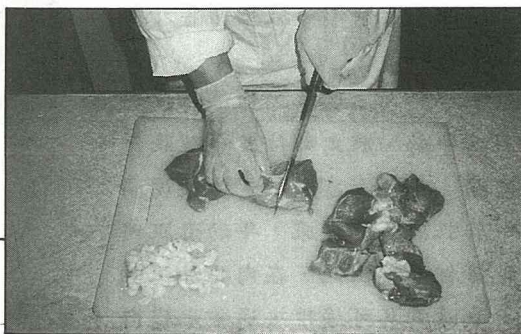
醬酒、高粱酒、味精、五香粉、食塩、砂糖、甘草粉、白胡椒粉



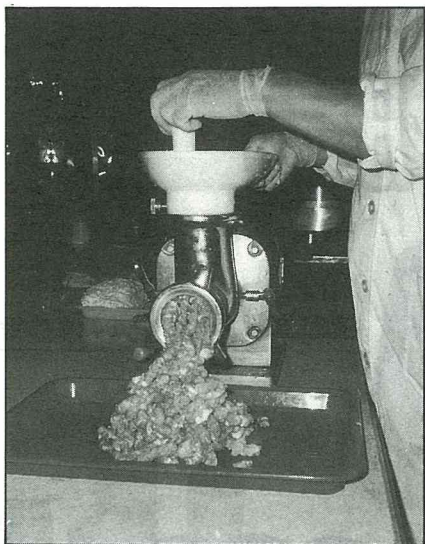
攪肉機

原料肉處理：

瘦肉切成50～100 g
大小以供攪肉機攪碎



原料肉處理：
肥肉切成0.1～1公
分之塊狀

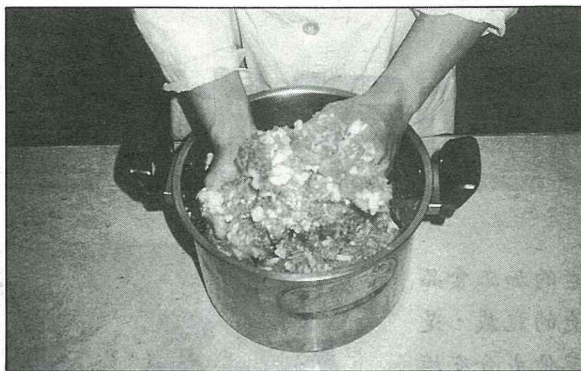


原料肉處理：攪肉機攪瘦肉

在肥肉與瘦肉比例方面，須考慮其結著性及芳香感，適度肥肉不僅可增加乳化性且可使香腸更具香味，但太多則易造成營養及外觀不良情形。

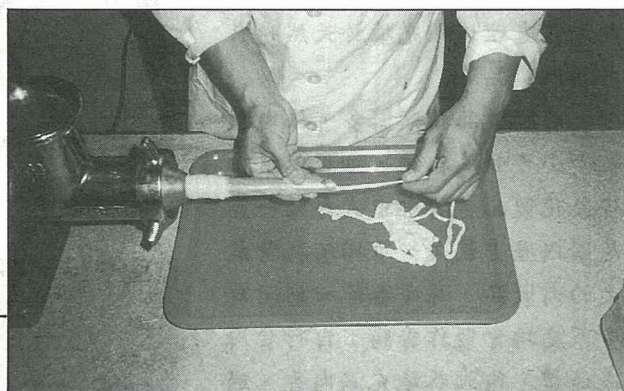
在處理肥肉時，要注意肥肉塊之大小，不可過度粉碎，其會增加脂肪球表面積，如沒有足夠鹽溶性蛋白完全包覆所有脂肪球，容易在乾燥、燻煙、水煮時發生脂肪流出情形，嚴重影響外觀及保存性。

原料肉之色澤、組織特性與家畜年齡、肌肉部位及生理狀況有關。成年家畜肌紅蛋白濃度高，其肌肉色澤較深，年幼者肌肉色澤較淡。因此，在肉品加工時，應注意其可適性，通常水樣肉不能用以生產香腸、火腿或臘肉。軟脂之原料肉所製成之產品，失重大且易發生氧化酸敗，也不適於製造香腸、臘肉。



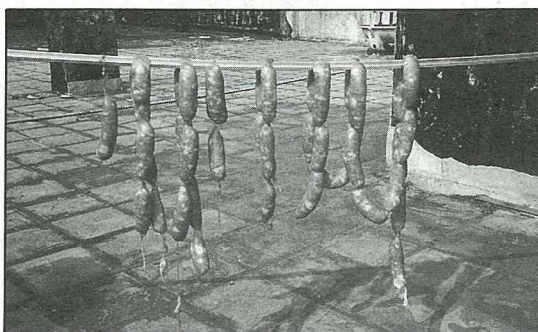
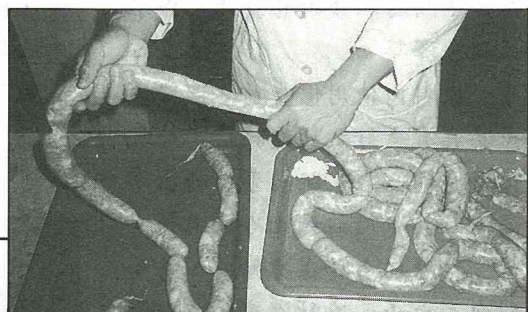
醃漬處理：
混合配料，並置
於5℃／冰藏庫
中，醃漬一夜

充填：
裝妥腸衣



充填處理：

整型：
每10公分，加以分節



乾燥：
2～3天