

做香腸·過新年!

曾弘智

肉類細切，經調味並利用「腸衣」或其他代用品如「賽璐芬」包製，貯藏以供食用的，統稱為香腸，又叫臘腸。新年快到了，天氣寒冷又是製造香腸最好的時間，下面介紹臺灣大學畜牧系的香腸製法，各位如能依法製造，正可以在過年時自用或供宴客之用。

原料肉調製

慎選新鮮、清潔的原料肉，除去脂肪(肥肉)、腱和韌帶，分切成三、四平方公分的塊狀，按肉量添加食鹽二·五至三%，硝石(KNO₃對NaNO₂)〇·一五至〇·二五%，充分混合，貯於冷涼(攝氏二至三度)場所，經一至二日，以①防腐和發色(鮮紅)，②除去肉中殘留的血液，得以改善肉風味，增加肉的粘着力，③使肉質成爲多孔性組織，使調味料浸入及燻煙效果良好。

原料中的精肉部份，除以豬肉爲主外，亦可以兔肉代替，因爲兔肉價錢便宜，粘着力又強。其他如豬內臟、舌、頭或血液等，亦可供作部份原料。精肉和肥肉的比例爲二·五至三比一。

細切·調味

血絞後的精肉(瘦肉)，送入碎肉機(或用利刀)細碎。肥肉也要同樣處理。然後將細碎精肉放入混合器(可用清潔容器代替)，同時把調味料加

入。此時可徐徐添入少量冰水，可防止肉溫上昇，產生不良風味，亦可增加碎肉的粘性。最後把已細碎的肥肉加入，調和均勻。

裝填入腸衣

調和均勻的原料肉，放進填充器，或其他代用品如漏斗和筷子，將原料肉灌入腸衣內。如果腸內灌入空氣時，應以針刺破，使空氣排除乾淨，以免香腸乾燥後，腸衣與肉分離，影響品質。

乾燥·燻煙

灌好的香腸，爲防止酸敗或生霉，必需加以乾燥。乾燥方法有二：

(1)自然乾燥法：利用陽光或強風加以乾燥。但往往因需時過長，使肉質腐敗，所以如有簡單的燻煙或乾燥設備時，以採用(2)法爲佳。

(2)火力乾燥法：在燻煙或乾燥室內，以微弱的火力(攝氏三

十至四十度)乾燥，至香腸表面乾燥爲止。燻煙過程可因個人口味、嗜好之不同而進行或省略。

燻煙的主要目的，除促使製品發色，有光澤之外，並可增加獨特風味，加強防腐性，延長貯存時間。

燻煙材料與製品風味關係密切，選擇時宜注意：①樹脂多的松、杉、檜等軟木材，都有令人厭惡的臭味，不宜採用；②櫻、樺、梅、胡桃或玉米蕊、穀、軸、殼等都可以選用；③燻煙初期，可酌用乾燥木材，燻煙行將終了時，則酌用生木材以增加煙量；④煙中的「醛」類和「酚」類含有毒性，大量附着肉上時，食之有害，所以不宜燻煙過濃。

一般燻煙過程：乾燥好的香腸，置於攝氏五十五至六十度的燻煙室中燻煙，約二至三小時即可。

包裝·貯藏

燻製肉品，經燻煙即行包裝，以便保藏，俟食用時再煮沸。

乾燥或燻煙終了肉品，懸掛乾燥廠涼場所或

本文作者，臺大畜牧系畜產加工室助教，試驗香腸的脫氣包裝。



冷藏，可望保持較長時間。切忌放置多濕場所。

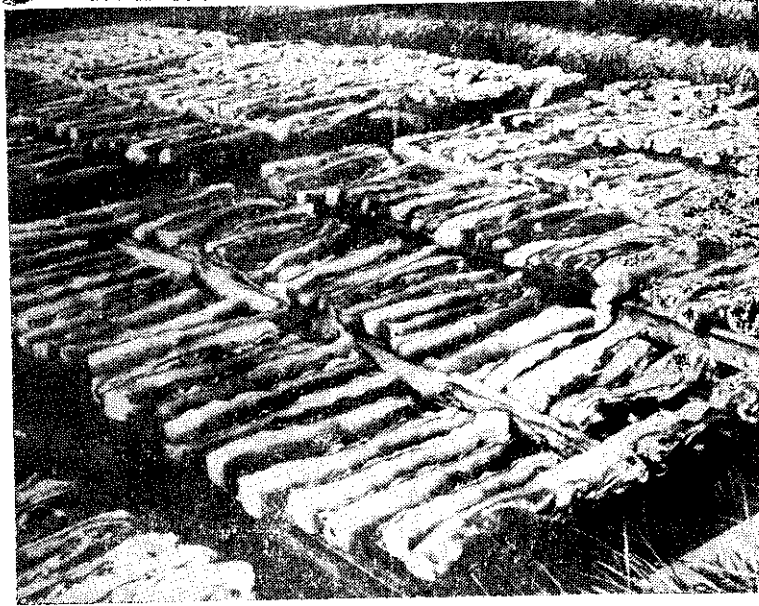
調味料配方

一般可按下述標準配合調味料（以原料肉重量計算）：

- 精鹽：二·六—二·六五。
- 糖：一·八—二。
- 醬油（無色者較佳）：二。
- 味精：〇·二—〇·三。
- 玉米粉（其他澱粉類亦可）：一。
- 硝：〇·〇二—〇·〇四。
- 酒：〇·五。
- 八角（酒）：〇·一。

臺灣糖業公司檢畜場試製火腿（左）和臘肉（下）

— 臺灣官報組提供



- 桂皮（酒）：〇·一。
- 胡椒（酒）：〇·一五。
- 丁香（酒）：〇·一。
- 薑汁：〇·〇一—〇·〇五。

腸衣的製法

所謂腸衣，就是把家畜（羊、豬或牛等）的腸管除去油脂及其他雜質後所製成的一薄層筋膜。腸衣製造程序如下：

- ① 製光腸
 - ▼ 去除糞污並清洗。
 - ▼ 浸入溫水中。冬季須浸二十四小時，夏季可

- 即刻刮製。
- ▼ 刮去油脂雜質。先刮腸外，然後翻轉，再刮腸內。
- ▼ 灌水沖洗，並驗破洞，如有潰爛部份，應棄去不用。
- ▼ 醃鹽、壓鹽，轉為淨腸製造之用。

- ② 製淨腸
 - ▼ 將鹽醃好的腸浸入水中，洗去鹽分（待腸衣成乳白色或鮮紅色時取出）。
 - ▼ 灌水分路，並驗破洞。所謂分路，即量口徑，將同一口徑者分別處理。
 - ▼ 分裝，再醃鹽。
 - ▼ 瀝乾鹽水，再加精鹽。

▼ 結成大袋，淨腸告成。

▼ 裝桶，桶內壁塗白臘一層（以臘紙代替亦可），後沿桶壁加鋪白布，再將腸逐束放入，每放腸衣一層，洒精鹽一層，裝桶完畢後，壓緊封口。

② 乾腸衣的製造
 浸洗及刮淨手續和鹽腸衣相同，但浸腸時間必須延長，普通約經晝夜，然後按下列各項處理：
 ▼ 刮去腸內外油脂雜質。

- ▼ 清洗。
- ▼ 查驗破洞：即灌入空氣，如不能鼓起者都有破洞，應予捨棄。
- ▼ 曬乾。
- ▼ 待用或壓扁以便分裝貯存。