既耐貯藏風味又好的 醃肉

曾弘智

醃肉（Bacon）是以猪腹部肉爲原料，應用鹽漬、乾燥和燻煙三個主要方法，所作成的一種營養豐富、風味好、熱量高、且耐貯藏的理想肉製品，又稱鹹肉或臘肉。

整型處理

精選新鮮品質良好的猪腹部肉，肥瘦程度依各人嗜好而定，將肋骨及肋軟骨去除，切成四周整齊的長方型，以增製品外觀美。

整型後的原料肉以精鹽一•五%，硝石〇•三%（均以肉重做標準），混合均勻，均勻塗佈於表面，置於冷凉場所經一至二日，使原料肉內殘餘血液排出，增加貯藏性。

鹽漬

鹽漬的目的，在增加醃肉的防腐性。添加調味料，以改善肉的風味、色澤和組織。

鹽漬的方法，有乾鹽法和濕鹽法兩種：

（1）**乾鹽法**：乾鹽法適用於富含脂肪的肉片，即以食鹽、硝石、砂糖及香料等混合物均勻塗佈於肉片周圍。配料的配合比如下（按原料肉重量比較）：食鹽三至七%，硝石〇•一五—〇•二五%，砂糖一至三%，香料〇•五至〇•八%。

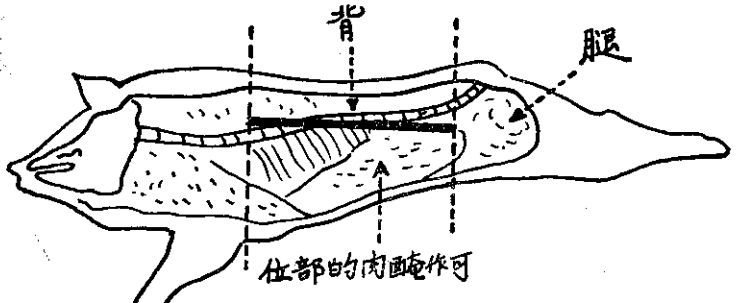
以上各鹽漬料，務必混合均勻，且常分二等分或三等分，在鹽漬期間分次塗佈。第一次應將肉片上附着的鹽水拭乾。塗佈鹽漬料之後，應置於容器內，貯於低溫（攝氏二至三度）場所，並將肉片翻動數次，經二至五日，鹽漬過程可告完成。

（2）**濕鹽法（鹽液法）**

①鹽液配合：水一〇〇%，精鹽二二至三〇%，砂糖二至七%，硝石〇•七至一%，香料〇•五至一%，味精〇•二%。以上各料，充分混合後煮沸、過濾、冷却（攝氏二至三度）。鹽液需用量爲原料肉的一半。除上述各料外，可酌加葡萄酒或白蘭地酒等。

②肉片浸漬：整型並處理過的肉片將四周所附着的水滴及鹽拭乾，然後堆積於容器內。將已冷却的鹽液注入堆肉的容器內，肉片全部浸沒爲度。浸漬時間，一公斤肉片約須五日。浸漬期間，每日均需轉換肉片位置，並將鹽液攪拌，以促使容器內鹽液濃度均一。

③鹽液再生：用過一次的鹽液，大致尚含有食鹽一五%，及自肉中移入的脂肪和蛋白質等，如經煮沸，脂肪和蛋白質等可望上浮而去除，然後補加食鹽、硝石、砂糖及香料，再度煮沸，過濾、冷却，則可再度使用。



浸水

鹽漬後的肉片，浸入冷清水中（以流水爲宜），每公斤肉片約浸十至二十分鐘，以除去過剩鹽分，並使肉內外鹽分均等。

乾燥燻煙

浸水後的肉片，再略加整型，即可進行乾燥與燻煙。方法與注意要點，和製造香腸時相同。

猪丹毒活菌苗	預防猪丹毒病之發生	同	右
肌肉用新城鷄瘟疫苗	預防新城鷄瘟之發生	同	右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病之發生	臺灣省家畜衛生試驗所	
乾燥兎化猪瘟疫苗	預防猪瘟發生	同	右
鷄痘疫苗	預防鷄痘之發生	同	右
肌肉用新城鷄瘟疫苗	預防新城鷄瘟之發生	同	右
狂犬病疫苗	預防狂犬病之發生	同	右
猪丹毒菌苗	預防猪丹毒之發生	同	右
猪肺疫腸炎混合菌苗	預防猪傳染性肺炎腸炎症	同	右
猪丹毒血清	治療猪丹毒症	同	右
猪瘟血清	治療及預防猪瘟	同	右
家禽霍亂血清	家禽霍亂病之治療及預防	同	右
猪肺疫腸炎混合血清	治療猪肺疫及腸炎症	同	右
雛白痢診斷液	診斷家禽雛白痢症	同	右
家禽霍亂血清	治療及預防家禽霍亂病	臺灣家畜生物化學製藥廠股份有限公司	
猪丹毒血清	治療猪丹毒病	同	右
猪丹毒活菌苗	預防猪丹毒病	同	右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病	同	右
新城鷄瘟疫苗	預防新城鷄瘟病	同	右
家禽霍亂菌苗	預防家禽霍亂病	新興獸疫血清股份有限公司	
新城鷄瘟疫苗	預防新城鷄瘟病	同	右

（未完，下期續）