

中式香腸的製作 (文/ 畜試所加工組 涂榮珍; 圖/ 李孟儒)

一、製作流程



新鮮之前腿或後腿肉去除筋膜、骨及脂肪後絞成8-10mm絞肉。豬背脂則以切丁機切成3~5mm之丁狀。



瘦肉先與磷酸鹽、亞硝酸鹽及食鹽充分攪拌後，再與香配料充分混合並加入切丁之背脂混勻，倒出置於容器中放置醃漬室(0~3℃)醃3~7日。



將醃肉以充填機灌入天然腸衣或可食性腸衣內，充填時勿留氣泡於腸衣中，以免有損外觀及易於長黴，如發現氣泡，可用大頭針刺破放氣(目前均用真空充填機，故無此慮)。充填後之香腸每隔12~15公分結紮成一節，置於50~55℃乾燥。

成品可吊掛乾燥通風處，以1~2週食用完畢為宜。商品化產品均以真空包裝或充氮包裝，冷藏或冷凍保存。

二、配方例：

原料肉	100% (瘦肉 70%，脂肪 30%)
食鹽	1.3 ~ 1.8%
亞硝酸鈉	0.01%
複合磷酸鹽	0.2 ~ 0.3%
砂糖	3~15%
味精	0.3 ~ 0.5%
異抗壞血酸鈉	0.05%
五香粉	0.2~0.5%
肉桂粉	0.03 ~ 0.05%
胡椒粉	0.05 ~ 0.20%