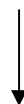


西式火腿的製作 (文/ 畜試所加工組 涂榮珍; 圖/ 李孟儒)

一、製作流程



瘦肉於 0~3°C 充分冷卻或完全解凍，去除皮下脂肪及筋膜，再經絞肉機依火腿種類絞成絞肉。



絞肉置於混合機內，與事先混合均勻的香配料及冰水充分混合且攪拌成具彈性的肉漿後，置於 0~5°C 之醃漬室中醃漬 3~5 天。



醃好的原料肉以充填機灌入纖維腸衣或耐蒸煮之塑膠腸衣中，再以壓力打釘機打釘。一般採用真空充填，產品較無氣泡殘留之顧慮。

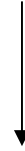


充填完成後將火腿（纖維腸衣者）懸掛於台車上，進入乾燥煙燻室以 50~60°C 乾燥至表面乾後，再行燻煙，其燻煙之程度視消費者之喜好而定。而塑膠腸衣則不經乾燥燻煙過程而直接於 80~85°C 水煮至中心溫度達 72°C 即可。





經乾燥燻煙完成之火腿於 80~85℃ 熱水中煮至中心溫度達 72℃ 即完成。



成品可浸泡於殺菌處理過之冷水中冷卻後再將水滴乾行真空包裝，或經切片機切片後包裝。為使產品有好的保存性，目前商業化產品均行包裝後殺菌。(左圖為殺菌後以冰水冷卻情形。)

二、配方例：

豬瘦肉	100%
食鹽	1.3 ~ 1.6%
磷酸鹽	0.2 ~ 0.3 %
亞硝酸鈉	0.01%
砂糖	0.4 ~ 0.6%
味精	0.3 ~ 0.5%
五香粉	0.01 ~ 0.03%
胡椒粉	0.1 ~ 0.3%
薑粉	0.01 ~ 0.03%
冰水	5~15%