

肉乾的製作 (文 / 圖 王政騰*)



原料肉處理 ▼

原料肉處理

去除肥肉，筋膜及筋腱之後腿肉。



切片 ▼

醃漬

將處理後之原料肉經 -10°C 凍結後，切片 (厚約 3~5 公分)，此切片肉再置入不銹鋼容器內，內放溶解好之配料。置於 0°C 之冷藏庫，醃漬 24~72 小時。



醃漬 ▼

乾燥

將醃漬後原料片，鋪於已塗上沙拉油之不銹鋼網笥上，以 $55\sim 60^{\circ}\text{C}$ 乾燥 1 小時，最後以 180°C 之烘烤機烤熟，烘烤時間視肉片厚薄，約 3~5 分鐘。



乾燥 ▼

包裝

俟成品冷卻後以塑膠袋包裝。



烘烤 ▼



成品

一般配方例：

成分	原料肉	砂糖	醬油	食鹽	味精	己二烯酸鉀	聚合磷酸鹽	異抗壞血酸鈉	食用色素紅色6號
% (以原料肉重計算)	100	18	8	1	1	0.2	0.1	0.05	0.01

* 作者現任行政院農委會副主任委員。