

# 鹤庆火腿新法加工经验

童银花\*

(鹤庆县动物疾病预防控制中心,鹤庆 671500)

**摘要:**从鲜腿的选择与整形、加工季节、盐料配置、火腿腌制到火腿上挂成熟等方面对鹤庆火腿的加工方法进行总结,为该土特产品的加工方法提供科学参考依据。

**关键词:**鹤庆火腿;新法加工;经验

鹤庆火腿又称“圆腿”,“盘腿”,是云南省著名特产之一,但是,用现代食品标准来衡量,它存在肥、大、咸、硬的缺点,对此,鹤庆县畜牧部门于上世纪90年代初开始,与云南农业大学等部门合作,对鹤庆火腿新法加工进行试验、研制,在参考新云腿加工工艺的基础上,形成了鹤庆火腿新法加工工艺。本文根据笔者从事鹤庆火腿新法加工十几年的经验,进行简述。

## 1 腌制季节

每年11月上旬到次年2月中旬为火腿加工季节,根据每年的气候情况适当提前推后,参考标准为:火腿加工房日最高气温低于11℃,即可开始加工。

## 2 鲜腿的选择与整形

### 2.1 选腿

选择合格猪胴体进行取腿,先去蹄壳,并将猪腿弯曲,蹄尖插入腿部边缘预先穿好的皮孔内,在猪体倒数1~3腰椎处取下后退(在取腿时切忌损伤趾骨),在趾骨中间韧带处均匀、整齐分离左右腿。应注意凡趾骨破碎,骨肉分离,关节脱位,皮肉分裂,放血不充分,后腿有淤血块等的后腿不能做腌制火腿的原料。

### 2.2 整形

将后腿平铺在案板上,刮去污物,剔净碎骨、油皮,挑断血管,整修呈圆形,以切口整齐,外型美观为度。

### 2.3 放血

将猪后腿平铺于案板上,将弯曲的猪腿放开拉直,一手拉住蹄部,另一手用力由蹄部向腿部上推,尽量挤出腿部血水,反复3~4次,放血完毕将猪腿弯曲于原样。

### 2.4 凉腿

将经过整形,放血的原料腿置于阴凉、通风处、气温低于11℃、无蝇虫、鼠害等(以防原料腿被污染从而影响质量)的环境内冷凉12~24h(根据室内温度和鲜腿重量调整)。

## 3 盐料配置

鹤庆火腿新法加工腌制用盐料按食用盐97%,食用白糖3%,适量风味调节配制,腌制火腿用盐量为新鲜原料腿重量的7%。

## 4 火腿腌制

鹤庆火腿新法加工用干腌加压法,上三次盐,翻码三次。

### 4.1 第一次上盐

第一次用盐量占总用盐量的35%,将经过冷凉的鲜腿放在腌制板上,并将弯曲的腿

\* 作者简介:童银花(1966-),女,白族,鹤庆县人,大专,畜牧师,从事畜牧技术推广工作。

Email: tong\_yhua@163.com

放开拉直,按“2.3 放血”的方法再放血 2~3 次。在皮面撒上盐,每个部分用力来回揉搓 20~30 次,搓到皮面变软渗出水,再敷上一层盐,继续揉搓 10~20 次,至渗出水,要求每个部位都能搓上盐,腿中部肉厚的地方要多敷几次盐,边缘及脚干部位要少上盐,最后要将第一次用盐量全部用完(上二盐,三盐也同样)。上完第一次盐,重新将猪腿弯曲,插入皮孔内,盘好腿(上二盐,三盐同样),进行堆码,堆码时应注意保持皮向下,肉面向上,每堆高度在 12~20 层为宜。

#### 4.2 第二次上盐

上完第一次盐后 3~5d,再上第二次盐,第二次用盐量占总用盐量的 45%,上盐方法同第一次上盐,堆码时应注意从上到下堆码的次序应与第一次堆码的次序相反,即第一次堆码于上面的这一次堆码于下面,并且也应保持皮向下,肉面向上。

#### 4.3 第三次上盐

上完第二次盐后 5~7d,再上第三次盐,上第三次盐用盐量占总用盐量的 20%,肉面肉厚处及关节处应当揉搓并敷上少许盐,腿干不敷盐,边缘少敷盐,上完第三次盐,也应将从上到下堆码的次序与第二次堆码的次序相反,并且应保持皮向下,肉面向上进行堆码,堆码腌制 5~10d。

据此以保证鲜腿在腌制过程中盐分在鲜

腿中各个部位渗透均匀,不会因受压的差异引起火腿风味的差异,不会由于渗透不充分而引起鲜腿异常发酵甚至腐败。

## 5 火腿上挂成熟

将腌制成熟的火腿从堆码架上取下,在火腿肥边皮上戳孔,穿上挂线,挂在阴凉通风处阴干。同时应保证整个过程中,火腿仓库防蝇、虫、鼠害。火腿上挂初期要勤打开门窗,确保火腿尽快阴干,后期要主意关紧门窗,确保室内一定的温度和湿度,以利于火腿发酵。在整个火腿上挂期间,要经常检查火腿情况,首先要查看室内温度、湿度,其次要检查火腿是否叠褪(火腿肉面靠肉面为叠褪,叠褪容易产生异常发酵而影响质量),再次要检查是否生蛆、生毛虫以及是否有鼠害等。火腿发酵 3 个月左右开始发出香味,六个月左右成熟,即可作为商品火腿销售食用。

## 6 小结

通过鲜腿的选择与整形、加工季节选择、盐料配置、火腿腌制到火腿上挂成熟等技术的应用,总结出该土特产品的加工方法,为鹤庆火腿的加工提供科学参考。应用该技术加工的鹤庆火腿,具有比传统方法加工的产品更香、柔软和贮存时间长等特点。