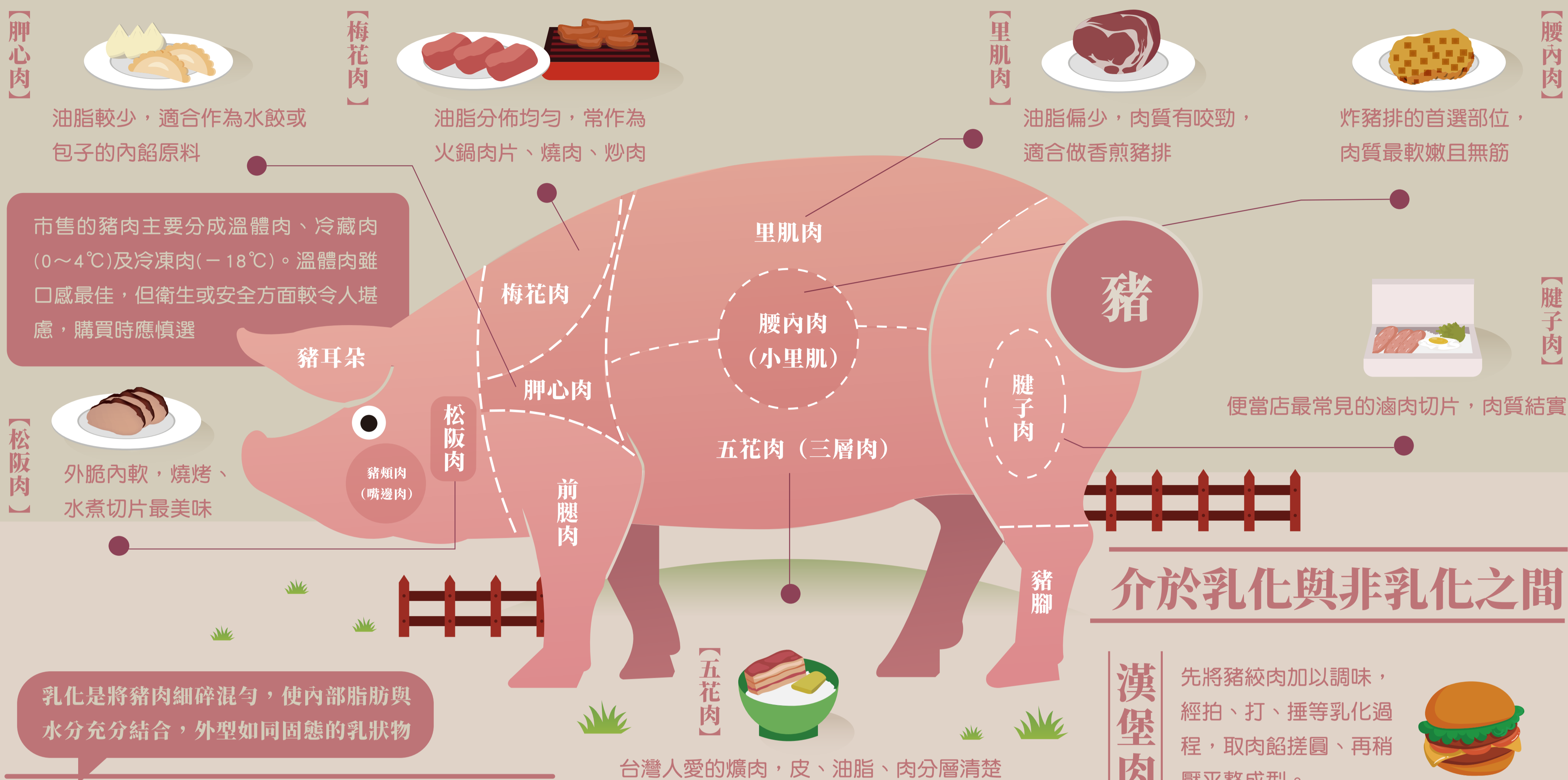


豬製品家族

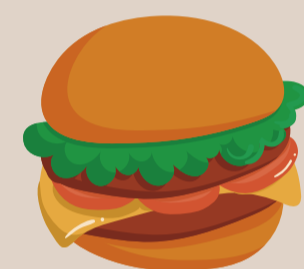
豬、雞、牛、羊，台灣人最愛吃什麼肉？答案就是「豬肉」了！尤其各種豬肉製品，更是廣受青少年的喜愛。到底這些豬製品是怎麼製作出來的？食用時該注意什麼呢？



介於乳化與非乳化之間

漢堡肉

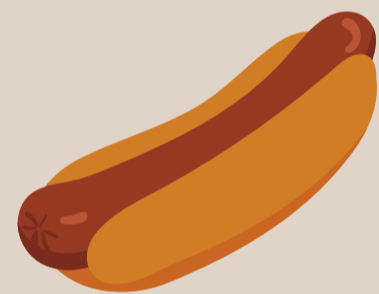
先將豬絞肉加以調味，經拍、打、捶等乳化過程，取肉餡搓圓、再稍壓平整成型。



乳化型 ★已看不到豬肉纖維，口感Q彈

熱狗

豬肉細切乳化後，加入油脂、調味料混合均勻，充填進腸衣中，再做分節處理，經過煙燻、淋水加熱、脫膜等過程。



貢丸

豬肉乳化後，調味混合均勻，再加入碎冰與脂肪，反覆攪拌打至黏稠狀，經過捏丸後水煮定型。



火腿

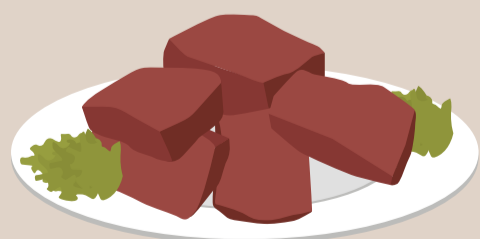
豬肉乳化後，經調味、攪打、低溫醃製，充填進腸衣中，以煙燻、水煮、冷卻後即為火腿。相較於熱狗，火腿的細碎程度較粗，還可看到局部的肌肉纖維。



其他型

豬血

將豬的血液過濾、加水稀釋後，添加食用鹽或其他助凝固劑，蒸熟後即為塊狀的豬血。



豬血糕

豬隻放血後，將血加入白米、食鹽等材料，蒸熟成為凝固狀的豬血糕。



非乳化型 ★可看到豬肉纖維與肉塊，可分成兩類

不脫水

中式香腸

將豬絞肉加入食鹽充分攪拌後，加入油脂與調味料醃漬數日，再灌入天然腸衣中並做分節、乾燥而成。



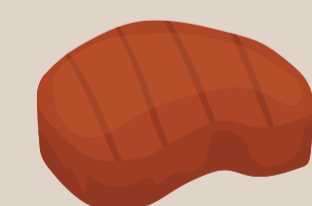
培根

將帶皮的豬五花戳洞抹上鹽、糖調味、醃漬，再放入冷藏室中風乾，數日後取出，加以煙燻即可完成。



重組肉排

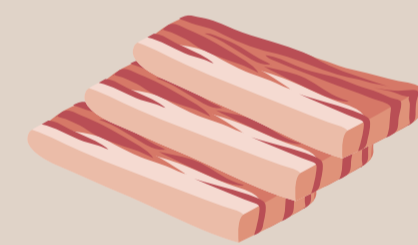
將邊角肉或零碎的肉塊，與脂肪重疊，並以酵素或天然膠等添加物黏著，橫切片時就可以看到極似天然肉排的紋理。



脫水類

臘肉

以豬五花或是前腿肉為原料，切成條狀或片狀，經醃製、乾燥脫水及煙燻過程所製成。



肉乾

將豬肉剁碎後，加入調味料醃漬、壓平，經過低溫乾燥、脫水後，烘烤製成。



肉鬆

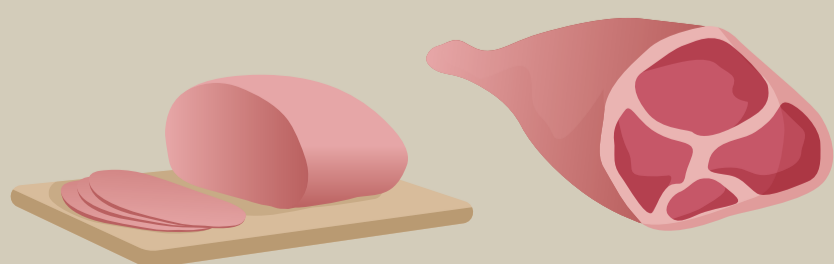
將豬肉切成小塊水煮，取出攪散成細絲後，拌炒、調味、脫水，製成蓬鬆的肉鬆。



金華火腿跟一般火腿

有什麼不同？

金華火腿原是浙江金華地區的名產，用的是當地特有的品種「兩頭烏」豬，取其後腿肉，以食鹽醃漬、風乾熟成。因肉色火紅，故有「金華火腿」之稱。



醃製肉品為什麼會

添加亞硝酸鹽？

在自然環境中，肉毒桿菌無處不在，而亞硝酸鹽最重要的功能就是抑制它生長、生成肉粉紅的顏色與特殊風味，只要劑量在政府規範內，食用上都是安全的。

