

西德的火腿生产

火腿生产在西德是一项传统生产，特别是生火腿，深受广大消费者欢迎。在这一方面，象其他生产工艺一样，尽管传统的干腌法仍然存在，这项技术还是有了很大改进。盐水注射法已经应用的很广泛了，特别是在火腿方面。随着工艺方面新技术的不断涌现，附带原料品种同样也在改变。

为了保证生产过程中提高香味、颜色及原料方面的质量，目前在市场上，对生腌制品来讲，有一种名为 Pokel ferment 的培植酵母。它使用简单，可用于干的，或水合的制品。下面介绍一下带骨火腿，肥肉火腿，卷式火腿和坚果式火腿的制做方法。

带骨火腿

带骨火腿的生产，人们只使用猪后腿属不太肥的一级质量的肉。如果肉内的 PH 值过高，就应当进行控制。后腿上的肘子和腿骨应在 3 天冷却后切除。

1. 干腌

干腌时使用的盐混合物应为：

- ① 食盐中，1% 的硝酸钾和 5% 的葡萄糖汁。
- ② 1/3 的亚硝酸盐，2/3 的食盐中应含有硝酸钾和葡萄糖汁的百分比，为了增加香味，可以添增胡椒粒和刺柏浆果。

2. 腌制过程

经过预制的后腿用盐混合物揉搓后，在容器中堆积，为了使盐水能够流走，在容器底部安装一些栅板类的器材。

在温度 +6—+8℃ 下腌制十天后，翻倒一次，用盐混合物重新揉搓一遍。这道工序需要 14 天之后重复一次，干腌的时间一般为 6 个星期。

下一道工序是熟化过程，需 14 天，然后用

35 度的热水进行冲刷，冲刷完后放到凉水中冲洗一液。熟化过程中的温度为 +10℃ 或 +12℃，湿度为 80—88%。干火腿的熏制温度为 +18℃，湿度为 75—80%。

肥火腿、卷式火腿和坚果式火腿

除肥火腿外，其它生香肠都是采用同样的方式进行处理，不管是原料的挑选和加工都相同。但 pH 值绝对不能超过 6.2。一般说来，从白条肉上切割下来的后腿都可以作肥火腿，卷式火腿。

1. 干腌

干腌方法使用的越来越少，这是因为时间过长，而且需要预先配制盐混合物，这些火腿的腌制过程和带骨火腿相同。但它们的干腌只用 24 天，12 天倒一次。成熟和熏制各需一个星期的时间。

2. 干湿混合腌制

首先将后腿用盐揉搓，然后放在温度 +80℃ 的灭菌器中，4 天内将温度降到 +10℃。熟化之后，在亚硝酸盐，盐和原汁的混合体中浸泡 4 天，沥干还需 4 天。这是对肥火腿和坚果式火腿而言。

对于劈开和卷起来的火腿要重新腌制翻倒一次，然后在盐水中浸泡 6 天，成熟时间为 6 天。

火腿的熏制

火腿经预干后就可以熏制。对于带骨火腿来说，经常出现超温的现象。这是为了增加颜色度和节约的时间。

对于不同品种的火腿，煮制时间的可变限制较大，12 小时至 5 天。（收稿日期 79.3）

龚新忠摘译自法国《RTVA》杂志 138 期