

一种豪猪肉烹调技术研究

刘秋¹, 王前光², 童学勤³, 田科雄¹, 高惠林^{2*} (1. 湖南农业大学动物科技学院, 湖南长沙 410128; 2. 常德职业技术学院, 湖南常德 415000; 3. 湖南省桃源县堆金豪猪养殖基地, 湖南常德 415000)

摘要 豪猪消费市场拓展过程中的瓶颈, 就是豪猪菜的烹调方法。经过几个月的走访、品尝、交流和试验, 掌握了一些新的烹调技术, 逐步摸索出了豪猪肉去除骚味加工方法, 为市场拓展者提供参考借鉴。

关键词 豪猪; 烹调技术; 开发研制

中图分类号 S828.8⁹ **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2013)02-00814-01

One of the Cooking Technology of Porcupine Meat

LIU Qiu et al (College of Animal Science and Technology, Hunan Agricultural University, Changsha, Hunan 410128)

Abstract The bottleneck of the porcupine consumption market is cooking technology of porcupine meat. After several months interview, tasting, communication and practice, some new cooking technologies were grasped, and the processing method for porcupine meat smell removal was explored, which will provide reference for market extension.

Key words Porcupine; Cooking technology; Development

豪猪(*Hystrix hodgsoni*), 是一类披有尖刺的啮齿目动物, 同时也是一种经济价值很高的珍稀动物。在我国分布于四川、湖南、福建、江苏、浙江、江西、广东、海南、广西、湖北、贵州、云南和陕西南部, 国外分布于尼泊尔^[1-4]。

豪猪肉肉质细腻, 味道鲜美, 深受人们的喜爱。豪猪肉蛋白质含量高达 26.58%, 是一种典型的高蛋白食用肉类, 粗脂肪含量仅为 5.13%, 谷氨酸含量为 47 610 mg/kg, 而胆固醇含量仅为 450 mg/kg, 其营养含量符合现代人既营养又保健的膳食理念^[5]。豪猪还具有很高的药用价值, 肉、脑、脂肪油、心、肝、胆、胃、箭刺均可入药, 具有降压、定痛、活血、化痰、祛风、通络等功效, 主治胃、痔瘻、恶疮、心血管硬化、白血病、风湿等病症^[6]。因此, 豪猪肉具有广阔的开发前景。

笔者经过几个月的走访、品尝、交流和试验, 掌握了一些新的豪猪肉烹调技术, 逐步摸索出豪猪肉去骚味的加工方法, 加工出来的豪猪肉不仅细腻、软滑、鲜美、可口, 还祛除了豪猪肉原有的骚味, 为豪猪肉的市场开发提供了参考。

1 豪猪菜除骚味方法

黄酒除骚味:将带皮豪猪肉切成块(片)后, 1 kg 豪猪肉用 0.3~0.5 kg 黄酒(效果最好的是用绍兴黄酒)搅匀放置 15 min 后, 加水 1~2 倍, 煮沸 4~5 min 后沥干, 再进行烹调。
柠檬汁除骚味:将切成块(片)的豪猪肉, 放柠檬汁搅匀放置 15 min 后加水煮沸 4~5 min 后沥干, 再烹调。用生姜汁把切成片(块)的豪猪肉腌制 10~15 min 后, 再行烹调。制作火锅菜时(红烧、清炖等), 可在汤料中放几小节甘蔗或几片柑橘叶, 既可除去骚味又能使做出来的菜味道更加鲜美。

此外, 还有剥皮除骚味, 豪猪肉中的瘦肉没有骚味, 不管是蒸、煮、炖、涮、炒都可以直接使用。但不管是哪种除骚味的方法, 厨师必须根据地方法菜和野味菜的特点先做试验, 取

得经验, 才能根据顾客的口味要求, 运用合适的方法除去骚味。

2 涮豪猪肉片药膳制作方法

该菜属湘菜系列, 由笔者根据几个月来的走访、品尝、试验等新研制的一套加工方法, 主要采用的工艺是涮, 采用这种操作方法可保存豪猪肉的原味。

特点:肉质细嫩香, 味道鲜美, 无腥膻异味, 涮后汤料鲜美无比, 泡汤下饭味道极好, 具有滋阴补肾的药效。
主料:剥皮豪猪肉 1 000 g。
辅料:淮山(或甘蔗、马蹄) 20 g、苡米 10 g、金丝红枣 15 粒、党参 2 g、当归 2 g、生姜 30 g 捣汁。
调料:小葱(切成葱花)、黄酒 10 g、白砂糖 5 g、猪油 30 g、小磨麻油、味精、食盐、酱油、醋、蒜蓉等适量。

制作方法:①将当归、淮山、党参洗净切片, 生姜捣制成汁待用。②豪猪肉切成 2 mm 厚的薄片, 加黄酒、食盐、姜汁、酱油腌制 5~10 min。③用火锅下猪油烧热, 先将姜片、当归片、党参、淮山下锅煸炒几下, 加苡米、清水 1 000 ml, 盖上锅盖烧开。④待锅中汤料烧开后, 加白糖、适量的盐, 约焖 5 min。⑤调制调料碟, 小麻油、用味精、酱油、醋、葱花、蒜蓉加汤料调制成调料汁(可根据顾客口味要求调制调料), 分放在碟中。⑥食客自己涮熟豪猪肉片后沾上调料汁, 入口品尝。

3 结语

豪猪肉净肉率达 50% 以上, 肉质细嫩, 美味可口, 易于消化, 营养价值与药用价值均较高。同时, 豪猪肉脂肪极低, 用其制作传统菜肴时, 建议适当放点猪油, 可使肉质更加细腻、软滑、鲜美。

参考文献

- [1] 王玉玺, 张淑云. 中国兽类分布名录[J]. 野生动物, 1993, 14(3): 16-18.
- [2] 张荣祖. 中国哺乳动物分布[M]. 北京: 中国林业出版社, 1999: 172.
- [3] 王西之, 胡锦鑫. 四川兽类原色图鉴[M]. 北京: 中国林业出版社, 1999: 251.
- [4] 崔盛平. 豪猪的驯养特性[J]. 经济动物学报, 2001, 5(3): 59-61.
- [5] 唐晓玲, 刘军, 刘振湘, 等. 豪猪肉常规成分的检测分析[J]. 经济动物学报, 2006, 10(1): 15-17.
- [6] 彭孟德, 张晓梅. 特种药用动物养殖与加工技术[M]. 长沙: 湖南科学技术出版社, 1994: 65-68.

基金项目 常德市科技项目(2011CK01); 湖南省教育厅科研项目(10C0049)。

作者简介 刘秋(1981-), 女, 辽宁鞍山人, 助教, 在读硕士, 从事经济动物养殖营养研究。* 通讯作者, 教授, 硕士, 从事动物营养与高职教育研究。

收稿日期 2012-11-15