

# 叉燒肉之製造

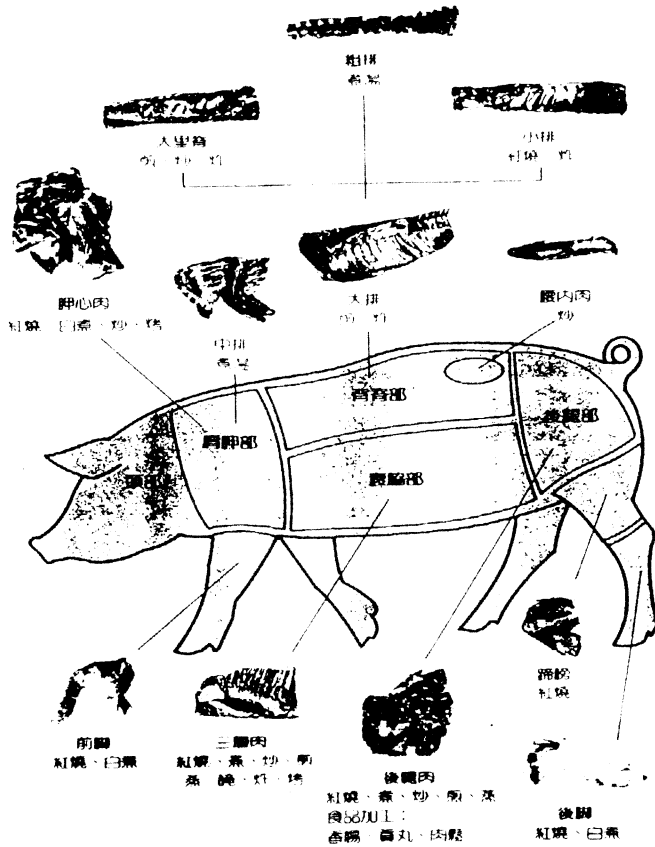
中興大學畜產學系 / 劉登城

叉燒肉是中國著名的肉製品，在一般宴席之拼盤中經常可見。叉燒肉是以豬之肩胛肉或小里脊肉經醃漬後再以掛爐或烤箱燒烤而成，最後之成品再塗抹糖水使得產品嚐起來具有甜味。這種產品是廣東燒臘中很受歡迎的肉製品。

原料肉選擇是叉燒肉好吃的重點之一

一般叉燒肉的主要原料有豬肩胛肉、排骨肉及里脊肉或小里脊肉。原料肉之選擇在此項產品製作上是相當重要，而選擇的部位以帶有少許脂肪之肉為佳，因為帶有少許脂肪之肉做出之產品不僅多汁且味道較鮮美，若使用後腿肉則所做的叉燒肉產品會較乾且硬。肉部位之分解圖如圖一。

圖一 肉豬屠體細部分切及適合烹調法



## 叉燒汁及麥芽糖水 是叉燒肉好吃之祕訣

叉燒汁及麥芽糖水的配製可說是關係叉燒肉好吃的重要關鍵，各家口味的好或壞皆取決於此，因此叉燒汁及麥芽糖水之配方及如何配製常是秘而不傳。現將此兩重要祕訣敘述如下

### 叉燒汁（配方一）

調味料(%)

味素0.1

鹽1.8-2

糖15-18

麻油1

醬油5

水3.5

紅蔥頭肉1

玫瑰酒1.5

### 麥芽糖水（配方二）

麥芽糖800

冰糖100

水150

鹽5

薑10

玫瑰酒40

## \* 調製方法

1. 冰糖+水，先煮化。
2. 麥芽糖顯煮軟再加入已煮化汁糖水。
3. 加入鹽及薑並攪拌均勻。
4. 最後加入酒並攪拌均勻，等冷卻後使用。

## 製造步驟及爐火之控制是產品美觀的另一重點

叉燒肉最終產品的外觀是否吸引人則取決於整個製造步驟及爐火之溫度是否控制得當。而製造步驟敘述如下，火候的控制則經驗相當重要，其中牽涉肉的大小、碳火之強弱及烘烤時間之配合。其中原則即是肉條不可太大約300-400公克而爐火掌控則以開始文火至中火至最後起爐時一定用大火使叉燒肉微焦以形成美好的外觀。

### 製造步驟

1. 將原料肉切成20cm×5cm×3cm之長條形。
2. 加入叉燒汁拌勻並醃漬汁12-24hrs。
3. 將醃漬好的肉以燒叉叉好並以醃漬汁淋一下。
4. 掛爐先以炭火燒熱（200°C），再將肉條掛入爐中並蓋上蓋子經30min。
5. 取出後塗抹麥芽糖水再燒烤5-10min。
6. 若需要甜一點可多塗抹一次麥芽糖水。
7. 冷卻後即為產品。